



УТВЕРЖДАЮ

Директор КОГОАУ «Гимназия №1»

/А.П. Ходырев/

**Отчет  
по контролю питания с участием родительской общественности  
в КОГОАУ «Гимназия №1»  
в 2022-2023 учебном году**

В гимназии контроль за качеством питания с участием родителей проводился ежедневно. В ходе проведения контроля осуществлялись следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положением об организации общественного контроля горячего питания в Кировском областном государственном общеобразовательном автономном учреждении «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» от 24.08.2020 г. (приказ №147), в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой.

Ответственным за организацию питания школьников является заведующая столовой Овечкина Н.А., председатель бракеражной комиссии, социальный педагог Катаева К.А.

Вопросы организации питания, обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором гимназии. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором гимназии. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две большие перемены по 20 минут, две перемены по 15 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Председатель бракеражной комиссии Катаева /Катаева К.А./

Председатель комиссии по контролю за организацией  
безопасного и качественного питания Вахрушева /Вахрушева И.В./

Ознакомлена, заведующая столовой Овечкина /Овечкина Н.А./