

**Справка по итогам контрольно-мониторингового мероприятия (плановый выход)
по оценке качества организации питания в отделении № 2 (родительский контроль)**

от 17.04.2025

17.04.2025 с 11.50 по 12.10 в отделении № 2 прошел запланированный выход членов совета по питанию отделения № 2 с привлеченными родителями (общее количество 3 человека) в присутствии представителей администрации, медицинского работника и сотрудников пищеблока с целью контроля организации питания. Комиссия дала следующую оценку вопросам, заявленным в графике посещения:

1. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
2. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

Был проведен опрос о вкусовых предпочтениях детей, об удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей. (см. приложение). Члены комиссии по контролю за организацией питания в школе прошли анкетирование, получены следующие ответы на предложенную анкету:

Вопрос

1 Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

А) да

3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

А) да, по всем дням

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

А) да, по всем дням

6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

А) да

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) да

9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

А) нет

10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да

12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

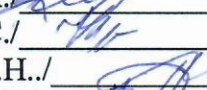
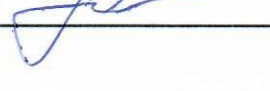
В результате проверки установлено, что санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи) отвечает требованиям СанПин. Состояние обеденной мебели, столовой посуды в удовлетворительном состоянии. Учащиеся перед приемом пищи соблюдали правила личной гигиены. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд хорошее. Пищевые отходы после приема пищи в незначительном количестве.

Решили:

1. Считать работу школы по организации здорового и правильного питания удовлетворительной.

2. Довести до родителей учащихся результаты проверки.

Подписи членов комиссии:

Абрамова Н.Е.	/		/
Бакаева О.В.	/		/
Козяр Е.А.	/		/
Клейменова И.С.	/		/
Горбачева Н.Н.	/		/
Куликова Е.И.	/		/
Гаан Е.Н.	/		/