

Отзыв по осуществлению контроля
за организацией горячего питания учащихся начальных классов
МКОУ гимназии г. Слободского

Нами, членами Управляющего Совета Вычегжаниной Анастасией Сергеевной и Масловой Натальей Валерьевной 26.11.2022г. был осуществлен родительский контроль за организацией горячего питания младших школьников в СОШ №7, используя специальные методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2020

Выводы по контролю:

- 1) Вся необходимая информация о питании представлена на стендах. Меню своевременно обновляется в зале столовой.
- 2) Учащиеся младших классов учатся в первую смену, поэтому получают завтрак. Предоставляют услугу по организации школьного питания Слободское РайПО.
- 3) Учащиеся вместе с классными руководителями организованно подходили в столовую. Предварительно вымыв руки усаживались за столы и приступали к приему пищи.
- 4) В столовой чисто, созданы комфортные условия для приема пищи. В меню на 26.11.2022 соблюдены нормы по весу и калорийности. В меню входили следующие блюда:
 - салат из свежей капусты;
 - котлета по-хлыновски;
 - макаронные изделия отварные;
 - напиток из шиповника;
 - хлеб «Жито» йодированный.
- 5) Работники столовой соблюдали предусмотренные меры работали в перчатках. На столы было накрыто вовремя, еда теплая, отсутствовали салфетки. Организация питания была проведена четко и быстро.
- 6) В ходе опроса учащихся начальных классов 2 А, 2 Б было выявлено, что еда вкусная.
- 7) Нами были продегустированы блюда: салат, котлета по-хлыновски, макаронные изделия и напиток из шиповника. Еда не пересолена, не пережарена, немного переварены макаронные изделия, но в целом понравилось.
- 8) По окончании приема пищи осталась еда: в основном макаронные изделия и котлеты (немного салата в общей тарелке).

При составлении меню соблюдены требования по массе порций (блюд). Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей на официальном сайте гимназии. В предложенном меню отсутствует мясо и рыба, которое заменено на полуфабрикаты. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами.

Мы также посмотрели процесс накрытия и сервировки столов, оценили санитарно-техническое состояние обеденного зала, условия соблюдения правил личной гигиены сотрудниками и учащимися.

Считаем, что горячее питание младших школьников в СОШ №7 организованно хорошо.

Нарушений в организации питания членами Управляющего Совета выявлено не было.

«26» ноября 2022  А.С. Вычегжанина

«26» ноября 2022  Н.В. Маслова