**Аналитическая справка**

**по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания обучающихся начальных классов МКОУ ООШ д. Б.Ихтиал Санчурского района Кировской области**

**в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с Положением о родительском контроле за организацией горячего питания в 2022-2023 учебном году был организован родительский контроль за качеством питания в МКОУ ООШ д. Б.Ихтиал.

Цель проверки:

* организация питания учащихся;
* анализ меню;
* работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 1-4 классов.

В ходе проведения контроля осуществлены 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 «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является учитель Камаева Н.Н. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на оперативных совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

По итогам контроля родители заполняли оценочные листы в Книге посещения организации общественного питания и в Книге отзывов и предложений, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

2. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью. Имеется также двухнедельное меню (осень-зима/весна –лето). Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.

4. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.

5. С каждого приготовленного блюда члены бракеражной комиссии снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».

6. Отпуск учащимся питания (горячий завтрак) в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

7. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрено две перемены по 20 минут. Учащиеся начальной школы питаются в первую большую перемену.

8. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеется обеззараживатель воздуха (рециркулятор), бесконтактный антисептик и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло, имеются бумажные полотенца.

9. Факты выдачи детям остывшей пищи не выявлены.

10. Результаты взвешивания блюд показали полновесность порций.

11. Визуальное количество отходов – менее 30%.

12. Результат опроса мнения детей: вкусно – 90%, не очень – 10 %.

13. Все обучающиеся, педагогии сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

14. Предложений и замечаний родителей нет.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.