# Анализ работы родительского контроля организации горячего питания обучающихся МБОУ «Юбилейная СОШ»

В рамках проекта «Родительский контроль» действует контроль за организацией питания детей в школьной столовой. Родительский контроль осуществляется в соответствии с приказом №383 от 01.09.2020 года. Создана комиссия по осуществлению мероприятий родительского контроля за питанием обучающихся МБОУ «Юбилейная СОШ», состоящая из родителей (законных представителей) обучающихся и сотрудников школы.

Ежедневно представители родительской общественности наблюдают за питанием в столовой, снимают пробу, дают оценку вкусовым качествам блюд, соответствие их утвержденному меню, оценивают культуру приема пищи, дежурство учителей. Замечания и рекомендации заносятся в журнал. Надеемся, что такой контроль снимет все вопросы по питанию в школьной столовой.

Свои замечания по организации питания члены комиссии могут изложить устно ответственному по питанию – Л.Г. Письняевой, письменно директору школы Н.Н. Петуховой

# Родитель имеет право:

* Дегустировать блюдо в пределах дегустационной порции.
* Задавать вопросы и получать ответы от ответственного по питанию, представителя администрации МБОУ «Юбилейная СОШ».
* Сверять соответствие фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте школы.
* Участвовать в контрольном взвешивании блюд.
* Сверять соответствие блюд весу, указанному в меню.
* Сверять соответствие температуры блюд нормам СанПиНа.
* Выяснять вкусовые предпочтения детей, причин неприятия конкретных блюд.

# Родитель не имеет права:

* Проходить в зону приготовления блюд, не являясь членом бракеражной комиссии.
* Отвлекать обучающихся от приема пищи.
* Препятствовать работе работников столовой по необоснованным причинам.
* Находиться в столовой вне графика, утвержденного директором школы.

За 2022 – 2023 уч. года было проведено два родительских контроля, которые были осуществлены членами комиссии родительского

контроля за организацией горячего питания .

Даты проведения: 25.10.22г; 15.04.2023 г.

Входе контроля было выявлено, что столовая и кухня чистые, имеется контрольное блюдо, сняты пробы и хранятся в холодильнике трое суток. Вкусно. Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности. Замечаний нет.