

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ МБОУ МАЛОЗАПАДЕНСКАЯ СОШ

2025 – 2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

МБОУ Малозападенская СОШ является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

Родительский контроль осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии. Так с 01.09.2025 года по февраль 2026 года в анкетировании приняли участие - 34 родителя, 10 родителей приняли участие в составе общешкольной комиссии. Итоги проверок фиксируются в протоколах и обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и органов контроля (надзора). Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания в МБОУ Малозападенской СОШ осуществляется при взаимодействии с родительской общественностью.

Школьные документы: Соблюдение санитарных правил и нормативов Пищевые продукты, поступающие на пищеблок соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Сопроводительный документ хранится до конца реализации продукта.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет специальный работник. Контроль качества питания Ежегодно на 1 сентября в школе назначается ответственный за организацию питания, который отвечает не только за организацию питания, но и за полноту охвата обучающихся горячим питанием. В целях осуществления контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся ежегодно на 1 сентября приказом директора школы создается бракеражная комиссия, в состав которой входят, работник пищеблока, социальный педагог и представитель

администрации школы. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Пробу готовой пищи снимают органолептическим методом за 15-20 минут до ее раздачи. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, индивидуальный предприниматель, осуществляющий питание, обеспечивает проведение лабораторных и инструментальных исследований.