



Министерство образования и науки Республики Бурятия
Управление образования МО «Хоринский район»
МАОУ «Хоринская средняя общеобразовательная школа № 2»
671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, ул. Октябрьская 64, тел 22-8-15

Организация качественного и доступного горячего питания

Родительский контроль за горячим питанием в МАОУ «Хоринская СОШ №2» - мероприятия, которые позволяют родителям контролировать, как и чем питаются дети в школе. Организация наблюдения родителями за качеством питания может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, а также в работе в составе общей комиссии. Проблема организации качественного и доступного горячего питания в общеобразовательных учреждениях является сегодня значимой как для государства, так и для общества в целом. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

В целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания, *8 декабря 2020-2021 уч.г* в МАОУ «Хоринская СОШ №2» согласно графику организован родительский контроль за организацией питания обучающихся.

Контроль организован силами совета отцов, родительских комитетов классов, администрации школы. В состав школьной контрольной комиссии вошли:

1. Председатель комиссии-директор школы Бадарханова Л.Е.,
Члены комиссии:
2. зам.директора по ВР Мамонова Е.В.,
3. зам.директора по АХЧ Луньков С.А.,
4. социальный педагог школы Соболевская ММ,
5. Тумурова И.Е.- председатель родительского комитета 9 «б» класса
6. Ржеусский Э.Ф.- представитель от Совета отцов 7 «в» класса
7. Баторова Д.Б.-председатель родительского комитета 2 «а» класса
8. заведующая пищеблоком Абидуева Д.Д.

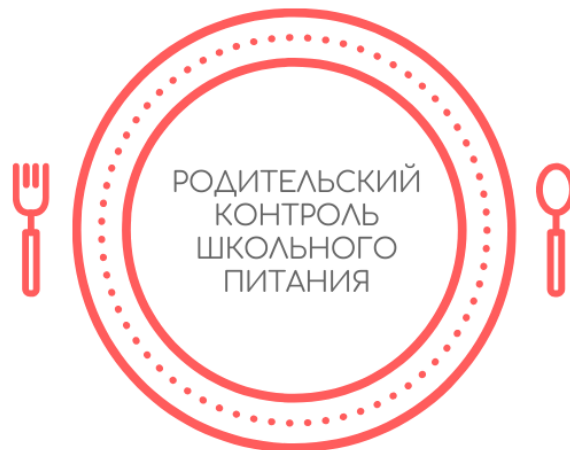
При проведении проверки родителями организации питания детей были оценены следующие вопросы:

- **соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;**

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

По результатам контроля родители 100% удовлетворены системой организации питания в МАОУ «Хоринская СОШ №2».

Администрация школы



РОДИТЕЛЬСКИЙ
КОНТРОЛЬ
ШКОЛЬНОГО
ПИТАНИЯ

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 

Следует обратить внимание на:
- 

Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- 

Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- 

Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- 

Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
- 

Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
- 

Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
- 

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- 

Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

- 

Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
- 

Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- 

Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- 

Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
- 

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- 

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- 

Окрошки и холодные супы
- 

Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
- 

Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- 

Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- 

Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- 

Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- 

Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс





