Справка
по итогам рейда комиссии по родительскому контролю за питанием детей в рамках Плана работы комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией и качеством питания в 2026 - 2027 учебном году

п. Надвоицы **20.10.2026 г.**

В соответствии с Планом работы комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией и качеством питания в 2026 - 2027 учебном году (далее – План на 2026-2027 учебный год) с целью установления уровня организации и качества питания школьников 1-11 классов, 20.10.2026 в 12.50 был проведен рейд комиссии по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой (далее – комиссия).

В момент проверки в составе комиссии 8 человек, что соответствует требованиям Положения о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ п. Надвоицы по правомочности работы комиссии.

Членами комиссии осуществлен контроль по следующим позициям:

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала;
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся;
4. Информационная открытость образовательной организации;
5. Культура обслуживания;
6. Оценка готовых блюд;
7. Соблюдение питьевого режима.

Контролю подвергался обед учащихся льготных категорий.

В ходе контроля установлено следующее: условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены созданы.

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала на хорошем уровне. В столовой на стенде имеется меню на текущий день, а также вывешены рекомендации по организации здорового питания для обучающихся. На официальном сайте общеобразовательной организации имеется меню на текущий день. Требования к сбалансированному рациональному питанию обучающихся соблюдены.

Культура обслуживания на достаточном уровне – все работники столовой имеют специальную форму, состояние которой удовлетворительное.

Комиссия ознакомлена, что питание осуществляется по примерному цикличному 10-дневному меню, которое разработано с учетом рекомендованного Министерством образования и спорта РК типового цикличного 10-дневного меню.

В день осуществления контроля обед включал в себя: салат из моркови с зеленым горошком, суп рыбный с картофелем, гуляш из отварного мяса, рис отварной, компот из сухофруктов с сахаром, хлеб ржаной. Комиссия установила, что дневное меню соответствует утвержденному примерному меню и нормам СанПин.

Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, качество блюда соответствует органолептическим показателям.

Питьевой режим в обеденном зале соблюден

В результате проведенного контроля комиссия установила следующее:

1. Уровень организации горячего питания считать достаточным.
2. Уровень вкусовых качеств приготовленных блюд – достаточный.

Замечания комиссии по результатам рейда:

Нет замечаний

Предложения комиссии по результатам рейда:

Более тщательно следить, чтобы дети мыли руки перед едой

Ответственный за
организацию питания
в МБОУ СОШ п.Надвоицы



В.В.Хвойновская