

## Справка

### По итогам рейда общешкольного родительского комитета в школьную столовую в рамках плана деятельности ОРК 2022 – 2023 учебном году и тематического контроля «Организация горячего питания в школе»

В соответствии с планом общешкольного родительского комитета на 2022 – 2023 учебный год, тематическим контролем «Организация горячего питания в школе» с целью установления уровня организации питания школьников 1- 4 классов, качества пищи, санитарно – гигиенических условий был проведен рейд общешкольным родительским комитетом 14.10.2022г. в 14<sup>00</sup>ч. (2см.)

Представителями ОРК: **Гаджиева Ш.М., Абдуразаковой З.М., Абдулаевой Х.М., Магомедовой С.Р. и Пашаевой П.А.** осуществлен контроль по следующим позициям:

1. Соблюдение гигиенического режима.
2. Культура поведения в столовой во время приема пищи.
3. Количество заказанных порций.
4. Присутствие классного руководителя (педагога)
5. Уборка посуды.

В ходе контроля установлено следующее: учащиеся 1 – 4 классов соблюдают правила личной гигиены и моют руки перед едой (более 80%). Культура поведения во время приема пищи на достаточном уровне, количество заказанных порций соответствует количеству присутствующих учащихся, в столовой во время приема пищи классными коллективами присутствуют все классные руководители, уборку посуды после приема пищи осуществляют все.

Отмечено, что не все обучающиеся съедают свои порции, в особенности первое (супы), и не все едят каши.

#### Предложения:

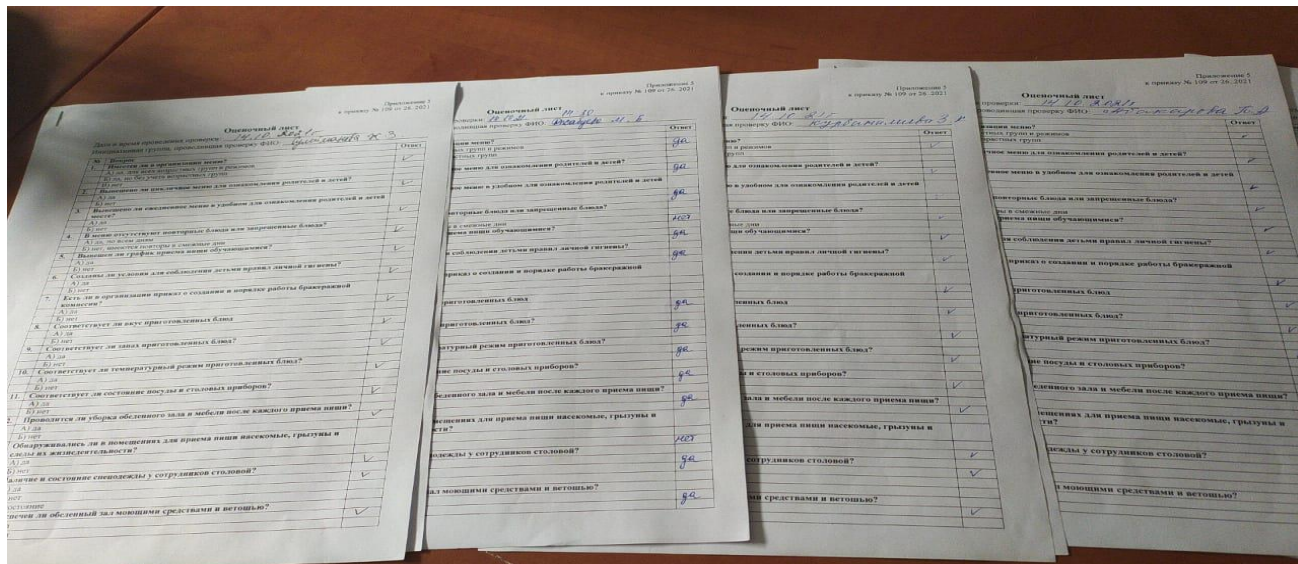
1. Учащимся обязательно соблюдать правила личной гигиены перед приемом пищи.
2. Классным руководителям отправлять детей в столовую своевременно.

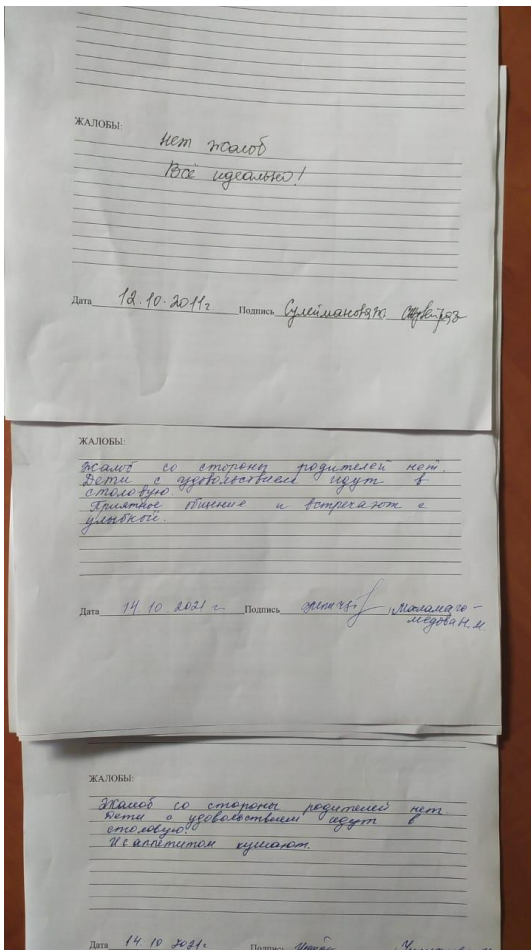
#### «Контроль за приготовленной пищей»

Контролю подвергались обед учащихся 2 – 4 кл.

Обед: плов, чечевичный суп, пшеничный хлеб, фрукты, сок, конфеты.

Комиссия установила, что меню на 14.10.2021г. соответствует перспективному, температура пищи достаточно теплая. Вкусовые качества приготовленной пищи хорошие. Члены комиссии заполнили Анкеты - «оценочные листы».





Отмечено хорошее эстетическое и санитарное состояние помещения столовой, после каждого приема пищи кухонные рабочие протирают столы и моют пол.

В результате проведенного контроля комиссия установила.

1. Уровень организации горячего питания в школе считать достаточным.
2. Уровень вкусовых качеств приготовленных блюд – достаточный.
3. Классным руководителям 1 – 4 классов усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены перед приемом пищи учащимися.