

**Аналитическая справка по итогам родительского контроля за организацией
горячего питания в школьной столовой
отделения МАОУ «Голышмановская СОШ №1» «Голышмановская СКОШ №3»**

С целью поддержания в 2026/27 учебном году, динамичной тенденции проведения мероприятий по организации родительского контроля за организацией питания, 12 октября 2026 г. члены комиссии по осуществлению контроля за питанием осуществили данный вид контроля.

Комиссия в составе:

Гусевой Марины Викторовны, Дюковой Анны Анатольевны
в присутствии Вороновой Н.В., заведующей отделением, Мясниковой О.А., заведующей хозяйством составили настоящую справку.

В ходе изучения выявлено:

- реализация блюд соответствует утвержденному меню;
- температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды,
— наличие мыла, сушилок для рук и полотенец соответствует СанПин;
- соблюдение обучающимися правила личной гигиены;
- наличие у работников столовой санитарной одежды;
- состояние одежды в соответствии с СанПин;
— наличие дневных проб реализуемых блюд.

Посетили школьную столовую, оценив ее санитарно – гигиеническое состояние, ознакомились с меню, посмотрели прием пищи обучающимися 1-10 класса.

Обратили внимание на чистоту обеденного зала, состояние посуды и мебели, внешний вид подаваемых блюд и другое.

Затем, заполнили «Чек – лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе».

По итогам контроля:

- в отделении МАОУ «Голышмановская СОШ №1» «Голышмановская СКОШ №3» имеется меню для всех категорий деток (размещено на сайте школы и вывешено в свободном доступе для всех);
- свободном доступе вывешено цикличное меню для ознакомления детей и родителей;
- все посетители столовой могут ознакомиться с ежедневным фактическим меню (в помещении столовой);
- в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты;
- на момент контроля, не выявлены факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии;
- хорошее санитарно – гигиеническое состояние столовой.
- перед входом в столовую установлены раковины для мытья рук; на каждой раковине имеется жидкое мыло, установлены: электросушилки для рук.

Обучающиеся, педагоги и сотрудники отделения МАОУ «Голышмановская СОШ №1» «Голышмановская СКОШ №3» соблюдают правила личной гигиены. Фактов нарушений нет. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.

Родители отметили, что каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику. Каждому классу определено место приема пищи.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.

Члены комиссии: _____ Гусева М.В.
_____ Дюкова А.А.

Со справкой ознакомлены: _____ Воронова Н.В.
_____ Мясникова О.А.