МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА № 15»

ПРИКАЗ

25.03.2024	$\mathcal{N}_{\underline{0}}$	218
<u> </u>	•	

г.Нефтеюганск

Об итогах проведении родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Начальная школа №15»

В соответствии с приказом директора образовательной организации от 15.03.2024г. №191 «О проведении родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Начальная школа №15», на основании Акта от 21.03.2024г., представленным членами комиссий (скан копия прилагается),

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Считать организацию питания обучающихся МБОУ «Начальная школа №15» (начальные классы) в третьей четверти 2024г. удовлетворительной.
 - 2. Фроловской А.В., заместителю директора:
- 2.1.Ознакомить работников образовательной организации с результатами проверки в срок до 01.04.2024г. (Приложение 1);
- 2.2. Предоставить информационную справку по итогам проведения родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Начальная школа №15» в НГМУП «Школьное питание» (Коваль Я.А., И.О. директора). Срок: до 01.04.2024г. (Приложение 2);
 - 3. Классным руководителям:
- 3.1.Довести до сведения родителей класса информацию о результатах анкетирования учащихся начальных классов и родителей по вопросам организации горячего питания в МБОУ «Начальная школа №15». Срок: до 08.04.2024г.
- 3.2.Провести мероприятия в 1-4 классах по теме «Секреты здорового питания» согласно приложению 3. Срок: до 05.05.2024г.
- 4. Снять с контроля приказ от 15.03.2024г. №191 «О проведении родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Начальная школа №15».
- 5. Контроль за выполнением данного приказа возложить на Фроловскую A.B., заместителя директора.

Директор Т.В. Лактина

С приказом ознакомлены:

Азанова Г.К.

Аимова А.У.

Алескерова Г.Б.

Бакиева Л.Р.

Елисова О.Е.

Ковалёва Т.А.

Кузина Л.Н.

Лихачева Н.С.

Москвичева Н.С.

Миронова А.И.

Соколова С.Н.

Свалова О.В.

Токашева А.Е.

Фроловская А.В.

Халилова Л.А.

Шпинева С.Н.

Козак М.Ю. /по согласованию

Абдуллаева Д.Л./по согласованию

В дело 02-02 за 2024г. Заместитель директора Фроловская А.В. 25.03.2024

Приложение 1 к приказу директора МБОУ «Начальная школа №15» от 25.03.2024г №218

Справка по итогам проведения родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Начальная школа №15»

В соответствии с приказом директора образовательной организации от 15.03.2024г. №191 «О проведении родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Начальная школа №15», осуществлялась проверка по охвату горячего питания в школе.

Сроки: с 15.03.2024 по 22.03.2024г.

Цель проверки:

- Организация питания обучающихся 1-4 классов
- Санитарное состояние столовой

В ходе проверке было выявлено следующее:

1.Главными задачами школы в сфере питания на 2023-2024 год стали пропаганда здорового питания и ознакомление обучающихся и их родителей с организацией питания с целью увеличения охвата обучающихся горячим питанием. В целях реализации санитарно-просветительской программы «Основы здорового питания» и в соответствии с планом мероприятий по вопросам совершенствования организации питания в течение І полугодия 2023-2024 учебного года на родительских собраниях (сентябрь 2023,), классных часах (ежемесячно), совещаниях при директоре (октябрь 2023, декабрь 2023) поднимались следующие вопросы:

- роль правильного питания в детском возрасте;
- правильно питайся здоровья набирайся;
- о реализации проекта по совершенствованию организации питания обучающихся;
 - профилактика инфекционных заболеваний;
 - охват обучающимися горячим питанием.

Данная работа продолжается и во 2 полугодии.

2. Формы обслуживания.

Питание обучающихся осуществляется по графику, утвержденному директором школы. За каждым классомзакреплены обеденные столы. Раздача блюд начинается за 5 − 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении классного руководителя. Согласно приказу от 30.08.2023г. № 459 «Об организации питания воспитанников и обучающихся, утверждении Положения об организации питании, Порядка расходов на частичную оплату питания в 2023-2024 учебном году», классный руководитель находится в столовой вместе со своим классом и следит не только за порядком во время завтрака или обеда, но и за культурой поведения за столом. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное десятидневное меню в соответствии с нормами СанПиН технологами

НГМУП «Школьное питание» (Коваль Я.А., и.о. директора). Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню, обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся школы в рационе используется аскорбиновая кислота, проводится «С» - витаминизация третьих блюд. В столовой заведующий производством, Козак М.Ю., проводит работу по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима, ответственная Фроловская А.В.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале столовой уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню, о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал.

Ежедневно в столовой в ведомости по питанию классные руководители вносят корректировку по количеству питающихся на день до определенного времени. Все моменты обозначены приказом. Классные руководители в табеле по питанию проставляют каждому ребенку тот тип питания, которым он пользуется в столовой. Смена типа питания проходит на основании заявления от родителей (по мере необходимости или по мере изменения статуса). Вся система работы по организации отслеживания питания в табеле и ведомости требует ответственности и дисциплины от каждого классного руководителя.

Коллективом столовой во главе с Козак М.Ю. созданы все условия, чтобы удовлетворить все требования по организации питания. Обучающиеся и родители довольны школьным питанием, качество приготовления обедов и завтраков хорошее, о чем говорят опросы обучающихся.

С целью определения уровня удовлетворенности организацией питания, а также уровня культуры питания обучающихся и их родителей с 15.03.2024г. по 22.03.2024г. прошли анкетирования и опросы. Были вскрыты ряд проблем, с учетом которых были разработаны рекомендации классным руководителям по работе с обучающимися и их родителями, а также отправлены руководству НГМУП «Школьное питание».

В опросе среди обучающихся 1-4 классов приняли 102 человек, что составляет 29% от общего числа обучающихся.

	Да	Нет	Затрудняюсь
Вопросы			В
			ответе/иногда
Удовлетворяет ли вас система организации питания в	46%	30%	24%
школе?			
Удовлетворяет ли вас санитарное состояние столовой?	70%	15%	15%
Питаетесь ли вы в школьной столовой?	85%	15%	-
В школе вы получаете:			
-только горячий завтрак	35%		
-2-х разовое горячее питание (завтрак+обед)	57%		
-покупаю только выпечку в буфете		8%	

Наедаетесь ли вы в школе?	31%	30%	39%
			(иногда)
Хватает ли вам продолжительности перемены, для того,	59%	19%	24% (иногда)
чтобы поесть в школе?			
Нравится ли вам питание в школе?	25%	11%	64%
			(иногда)
Устраивает ли вас меню в школьной столовой?	42%	25%	33 % (иногда)
Считаете ли вы, что школьное питание здоровое и	63%	37%	-
полезное?			

В опросе среди родителей, обучающихся 1-4 классов приняли 76 человек.

в опросе среди родителей, обучающихся	1-4 KJIGCCOB	приплл	n /o achober.
	Да	Нет	Затрудняюсь
Вопросы			В
			ответе/иногда
Удовлетворяет ли Вас система организации питания	79%	21%	
в нашей школе?			
Считаете ли Вы рациональным организацию	90%	10%	
горячего питания в школе?			
Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием	83%	17%	
столовой?			
Ваш сын/дочь обедает в школе?	86%	14%	
Довольны ли Вы качеством школьного питания,	75%	25%	
качеством приготовленной пищи?			
Как Вы думаете, нужно и приучать ребенка к	93%	0%	7%
культуре питания?			
Говорите ли вы со своим ребенком дома о пользе той	65%		34% (от
или иной пищи, о витаминах, содержащихся в	(постоянно)		случая к
различных блюдах?			случаю)
Интересовались ли Вы меню школьной столовой?	49%	18%	33%
			(редко)
Вас устраивает меню школьной столовой?	42%	9%	49%
Знаете ли Вы где можно ознакомиться с	43%	57%	
предложенным меню?			

Ваши предложения и пожелания по работе школьной столовой:

- -увеличить штат работников столовой,
- -спасибо за вкусные обеды и завтраки, вкусно варили,
- -новые столы,
- -побольше в рационе фруктов,
- -не надо сильно солить первые блюда,
- -чаще готовили запеканки, котлеты с картофельным пюре и т.д

Обобщая результаты, можно отметить:

- Дети и родители в большинстве довольны качеством пищи.
- Овощные салаты любит половина опрошенных детей
- Все дети ежедневно успевают пообедать в столовой.
- График питания устраивает большинство детей.
- Список наиболее понравившихся детям блюд можно передать работникам столовой какблагодарность, поощрение от детей, и как информацию для размышления.

Выводы и предложения:

- -Усилить ответственность каждого классного руководителя за организацию питания,
- Классным руководителям провести анкетирование по итогам 2022-2023 учебногогода среди родителей по организации горячего питания в мае 2023 г.

Совместная работа школы, семьи, работников столовой позволит школе достигнуть семьижрезультатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание учащихся с учетом их возрастных особенностей и вкусовых предпочтений;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

Справку составила: Заместитель директора _____Фроловская А.В. 25.03.2024г.

Приложение 2 к приказу директора МБОУ «Начальная школа №15» от 25.03.2024г №218

Сканкопия Акта проверки школьной столовой родительской общественностью от 21.03.2024г.

проверки школьной столовой род	ительской обц	цественностью	
« 21 » 03 2024 r.			
Комиссия в составе:			
1. Menagher H.b.			
2. Mazofolori E.C. 3. Mazoriallori D.C.			
4. Mayrote ed. B.			
5			
составили настоящий акт о том, что «	»	202г. в	
была проведена проверка качества пит			БО
«Начальная школа №15»			
_			
В ходе проверки выявлено:			
1) Комиссия ознакомилась/не ознако «21 » 03 202 4 г.			
«21 » D3 2024 r.			
Комиссия ознакомилась/не ознако « 21 »	д соответст 03 202 4	вует/не соответс г.	гвуе
« 21 » 03 202 4 г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на « 21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд.	д соответст 03 202 <u>4</u> ено контрол	вует/не соответс г.	гвуе
« 21 » D3 202 4г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на « 21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун	ощее:	вует/не соответс г. пьное взвешивани	гвуе
« 21 » D3 202 4г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на « 21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо	д соответст 03 202 <u>4</u> ено контрол	вует/не соответс г.	гвуе
« 21 » D3 202 4г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на « 21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо	д соответство 202 <u>4</u> дено контролощее: Коли-во по норме	вует/не соответс г. пьное взвешивани Кол-во при взвешивании	гвуе
« 21 » D3 202 4г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на « 21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо	д соответст 03 202 <u>//</u> дено контролощее: Коли-во	вует/не соответс г. пъное взвешивани Кол-во при	гвуе
« 21 » D3 202 4г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на « 21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо	202 <u>4</u> соответство 202 <u>4</u> вено контролощее: Коли-во по норме 150	вует/не соответс г. пьное взвешивани Кол-во при взвешивании 150	гвуе
«21 » р3 202 4г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Тюрого систомо следущенное корентира из поряденное корентира и корен	д соответст 03 202 4 дено контроло ощее: Коли-во по норме 150	вует/не соответс г. пьное взвешивани Взвешивании 150	гвуе
«21 » D3 202 4г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Тюрого сионоко слудуенное коренти испиток	д соответст 03 202 <u>4</u> дено контроло ощее: Коли-во по норме 150 200	вует/не соответс г. пьное взвешивани Кол-во при взвешивании 150 50	гвуе
«21 » D3 202 4г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Тюрого сионового случение ко решини игринента	202 <u>4</u> соответство 202 <u>4</u> сено контролощее: Коли-во по норме 150 200 200 50	вует/не соответс г. пьное взвешивани Кол-во при взвешивании 150 50 200 50	гвуе
«21 » D3 2024г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Гюрого сионоко спущенное корешиние коринети ислигок Токов Токов Стор Стор Стор Стор Стор Стор Стор Стор	д соответствой 202 4 дено контролощее: Коли-во по норме 150 200 50 30	кол-во при взвешивании 150 50 200 30	гвуе
«21 » D3 2024г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Гюрого сионоко спущенное корениями ислигоко корениями ислигок бизон смен гок бизон смен гок гок бизон смен гок гок гом	д соответствой 202 4 дено контролощее: Коли-во по норме 150 200 50 30	кол-во при взвешивании 150 50 200 30	гвуе
«21 » D3 2024г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Гюрого сионоко спущенное корениями ислигоко корениями ислигок бизон смен гок бизон смен гок гок бизон смен гок гок гом	д соответствой 202 4 дено контролощее: Коли-во по норме 150 200 50 30	кол-во при взвешивании 150 50 200 30	гвуе
«21 » 03 2024г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Порого сионоко спущеннее корешини испистова бизон вода смен водения выяснити исписток опреденнее корешини исписток бизон воден воденом смен во	д соответство 202 4 дено контролощее: Коли-во по норме 150 50 200 50 30 147	кол-во при взвешивании 150 50 200 30 147	гвуе
«21 » 03 2024г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Порого сионоко спущеннее корешини испистова бизон вода смен водения выяснити исписток опреденнее корешини исписток бизон воден воденом смен во	д соответство 202 4 дено контролощее: Коли-во по норме 150 50 200 50 30 147	кол-во при взвешивании 150 50 200 30 147	гвуе
«21 » D3 2024г. 2) Предложенный ассортимент блю составленному меню на «21 » 3) Членами комиссии было провед дегустация предложенных блюд. При взвешивании порций выяснили следун Блюдо Запеконко из Гюрого сионоко спущенное корешиние коринети ислигок Токов Токов Стор Стор Стор Стор Стор Стор Стор Стор	д соответство 202 4 дено контролощее: Коли-во по норме 150 50 200 50 30 147	кол-во при взвешивании 150 50 200 30 147	гвуе

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют/не соответствуют

Зозрастной потребности (5) Эстетичность накрь	обучающихся. птия: <i>СЕ Охесео 2</i>	eopouro
6) Поведение детей за	столом во время приема	пищи.

Предмет контроля	Оценка (по 5- балльной шкале)	Замечания, предложения
Соблюдение детьми правил поведения за столом: – умеют ли пользоваться столовыми приборами; – пользуются ли бумажными салфетками (без напоминания / с напоминанием); – вежливо ли общаются между собой; – умеют ли обращаться к взрослым	5 5 4 5	
Отношение к приему пищи: - едят с удовольствием / без удовольствия; - едят аккуратно / неаккуратно; - все ли съедают или оставляют первое / второе / третье блюдо	5 4 4	He coleen He bee xymans eyn

Комиссия:

1. Albert	rof Abreezes Ab	
2. Prog	1) Amnonalla O.C.	
3. 20	Kapuayeex 4. E.	
4. Han	Mejajole E.C.	
5.		