

**Аналитическая справка по итогам родительского контроля  
за организацией горячего питания в школьной столовой  
МБОУ Гашунской СОШ№4**

**Дата проведения:** 27 марта 2026 года

**Цель проверки:** обеспечение школьников 1-4 классов горячим питанием (завтрак) и организация работы школьной столовой.

С целью поддержания в 2025-2026 учебном году динамичной тенденции проведения мероприятий по организации родительского контроля за организацией питания члены комиссии родительского контроля в составе: Кравченко Софьи Владимировны, родителя обучающейся 6 класса Кравченко Миланы и обучающегося 7 класса Кравченко Дениса; Епиной Ирины Сергеевны, родителя обучающейся 7 класса Епиной Карины; Горбуненко Алёны Николаевны, родителя воспитанницы разновозрастной дошкольной группы Горбуненко Милены, осуществили контроль.

Проверялся температурный режим блюд, качество еды, полнота порций, состояние пищеблока, наличие меню, ведение текущей документации.

Родители визуально осмотрели помещение столовой, зону приготовления пищи, моечную; познакомились с процессом сервировки столов, процессом приёма пищи обучающимися, процессом уборки столовой. В присутствии родителей повар взвесил порции, выдаваемые школьникам. Родители провели дегустацию блюд в составе меню на 27.03.2026. Каждый член комиссии заполнил чек-лист родительского контроля.

По итогам контроля все члены комиссии отметили, что в столовой имеется ежедневное меню, которое размещается ежедневно на сайте ОО.

Члены комиссии отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.

Блюда на вкус понравились членам комиссии. Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление.

С каждого приготовленного блюда снят бракераж и внесена запись в соответствующем журнале.

На момент контроля, не выявлены факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии

Все родители отметили хорошее санитарно - гигиеническое состояние столовой(как зала для приема пищи, так и пищеблока). После каждого приема пищи проводится уборка помещения.

В столовой не обнаружены грызуны и насекомые, а также следы их жизнедеятельности. В столовой установлены раковины для мытья рук; на каждой раковине имеется жидкое мыло, имеются бумажные полотенца для рук и санитайзеры. Все обучающиеся, педагоги и сотрудники ОО соблюдают правила личной гигиены. Фактов нарушений нет. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены. Не было и нет случаев выдачи детям остывшей пищи.

### ***Выводы:***

Замечаний по организации горячего питания со стороны комиссии нет. Представители родительского контроля отметили, что проблем с обеспечением школьников питанием нет, учащиеся получают сбалансированное горячее питание, в соответствии с утвержденным меню, замечания к сотрудникам пищеблока отсутствовали, а наоборот был отмечен профессионализм работы.

***Рекомендации:*** Учитывая, что утвержденное единое меню для учащихся, в котором есть все необходимое для полноценного развития ребенка, не может учесть пищевые привычки отдельных детей, поэтому родителям следует провести беседу с детьми о вкусной и здоровой еде, о пользе витаминов и минеральных веществ в продуктах питания.

И.о. директора:

Бахтиярова Т.А.

Ответственный за организацию питания:

Нечаева Л.В.