

Результаты родительского контроля организации питания в Средней школе № 21: прозрачность, качество, обратная связь



В Средней школе № 21 прошёл очередной этап родительского контроля организации питания обучающихся. Мероприятие организовано в рамках взаимодействия школы с родительским сообществом и в соответствии с рекомендациями по обеспечению качества и безопасности школьного питания. В проверке приняли участие представители родительского комитета, члены комиссии по контролю за питанием, а также ответственные сотрудники школы.

Основными целями контроля стали:

- оценка соответствия фактического рациона утверждённому меню;
- проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке;
- контроль качества сырья и готовой продукции;
- анализ удовлетворённости учащихся и родителей организацией питания;
- выявление возможных проблемных зон и формирование предложений по улучшению.

Проверка проводилась в течение одного дня и включала следующие этапы:

- Осмотр пищеблока и складских помещений. Комиссия оценила состояние оборудования, соблюдение правил хранения продуктов, наличие маркировки и сроков годности, температурный режим в холодильниках и кладовых.
- Контроль процесса приготовления блюд. Члены комиссии наблюдали за этапами приготовления, проверили соблюдение технологических карт и норм закладки продуктов.
- Снятие проб готовой продукции. Проведена органолептическая оценка блюд (вкус, запах, внешний вид, температура подачи).
- Опрос учащихся и анкетирование родителей. Для оценки удовлетворённости питанием были собраны мнения школьников разных возрастных групп и родителей.
- Сверка меню и фактических блюд. Комиссия сопоставила утверждённое двухнедельное меню с фактически подаваемыми блюдами и порциями.

По итогам проверки комиссия зафиксировала следующие результаты:

- Соответствие меню. Фактическое меню соответствует утверждённому. Отклонений по основным блюдам не выявлено, замены продуктов производились только в рамках допустимых норм и с учётом сезонности.
- Санитарное состояние. Пищеблок и складские помещения содержатся в чистоте, оборудование исправно, санитарные журналы ведутся своевременно.
- Качество блюд. Органолептические показатели готовых блюд соответствуют требованиям: блюда подаются горячими, имеют привлекательный вид и хороший вкус.
- Порции и подача. Порции соответствуют возрастным нормам, подача организована своевременно, без задержек.

- Удовлетворённость. По результатам анкетирования, большинство учащихся и родителей положительно оценивают качество питания. Среди пожеланий — расширение ассортимента выпечки и добавление большего количества свежих овощей в ежедневный рацион.

Были выявлены отдельные моменты, требующие корректировки:

- потребность в дополнительном информировании родителей о составе блюд и возможных аллергенах;
- запрос на увеличение доли сезонных овощей и фруктов в меню.

На основании результатов проверки администрацией школы совместно с родительским комитетом приняты следующие меры:

- запланировано расширение овощного ассортимента с учётом сезонности и пожеланий родителей;
- организована дополнительная встреча с поставщиком продуктов для обсуждения вопросов качества и свежести сырья.

Родительский контроль показал, что организация питания в Средней школе № 21 в целом соответствует установленным требованиям. Взаимодействие с родительским сообществом позволяет своевременно выявлять проблемные зоны и оперативно реагировать на запросы семей. Школа продолжит работу по повышению качества питания, уделяя особое внимание прозрачности процессов и обратной связи с родителями.

Если Вы хотите принять участие в следующем родительском контроле школьного питания, то это можно сделать, обратившись к своему классному руководителю.

