

**УПРАВЛЯЮЩИЙ СОВЕТ**  
**Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»**  
**«Яровская СОШ им. Р.И.Алимбаева»**

**Справка 2**

**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**филиал МАОУ «Беркутская СОШ»**  
**«Яровская СОШ им. Р.И.Алимбаева»**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 25 ноября 2022 года.

Цель проверки:

1. организация питания учащихся 1-4 классов, 5-11 классов;
2. работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

Проверка осуществлялась Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся, во главе с членом УС Зарубиной Е.А.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка правильной технологической и кулинарной обработки продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

**Проверкой установлено:**

Организации питания в школе уделяется особое внимание, т.к. здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. В связи с этим в ОУ проводилось маркетинговое исследование (анкетирование родителей и анализ по организации и качеству питания детей по наблюдениям педагогов). Как показало исследование, школа обеспечивает рациональным и сбалансированным питанием детей, согласно принципам организации питания в образовательных организациях. Основные принципы организации питания в ОУ следующие:

1. Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
2. Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
3. Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.

4. Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

5. Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

В анкетировании участвовали 34 респондентов из числа родителей, и 99 респондента из числа учеников, по изучению их мнения о качестве питания, сделан вывод об удовлетворённости опрошенных организацией и качеством питания в школе.

### **Выводы:**

1. Вопрос организации питания детей является актуальным для родителей обучающихся.

2. Подавляющему большинству нравятся те блюда, которые готовят в школе. Отрицательные отзывы детей являются единичными и отражают личные вкусовые предпочтения ребенка. Большинство родителей в целом удовлетворены качеством организации питания детей в школе.

3. Практически полное совпадение любимых блюд детей в школе и дома говорит о том, что вкусовые предпочтения детей формируются в семье.

4. Некоторые родители не читают меню, т. к. называют продукты, которые никогда в школе детям не даются (сосиски, пельмени).

5. Недовольство наличием в меню тех или иных блюд вызвано недостаточной информированностью родителей о пищевой ценности этих блюд, требованиях СанПиН.

Член УС Зарубина Е.А.Зарубина