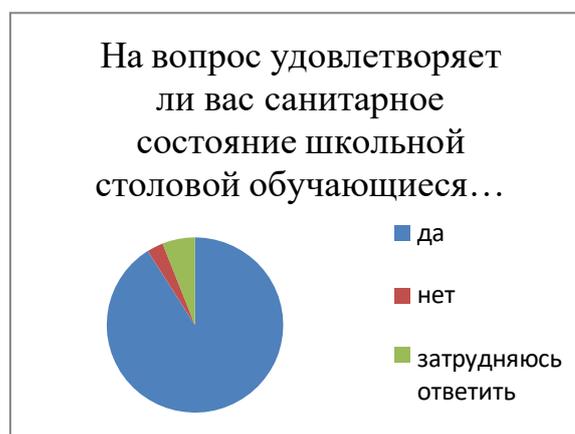
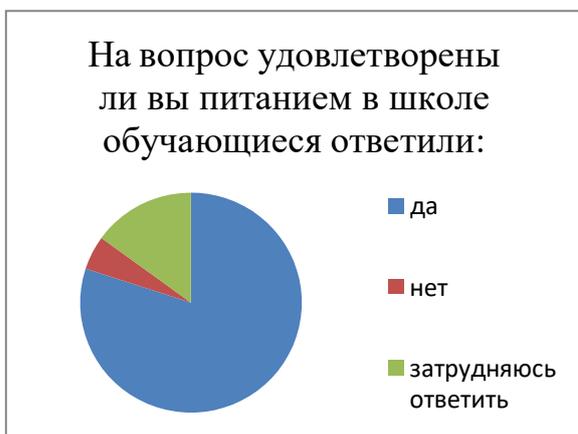


**Результаты родительского контроля за организацией
горячего питания обучающихся
ГБОУ ЛО «Ефимовская школа-интернат, реализующая
адаптированные образовательные программы», 2022-2023 учебный год.**

Организация родительского контроля осуществлялась в форме анкетирования общешкольной комиссии, родителей, законных представителей и обучающихся 7-12 классов согласно приложению 1 и 2 к методическим рекомендациям 2.4. 0180-20, с целью:

- улучшения организации питания обучающихся в образовательной организации;
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования положений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.

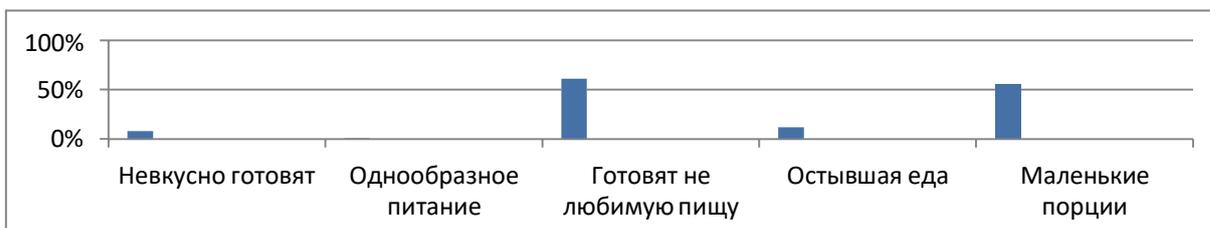
По вопросам анкет обучающихся были получены следующие результаты:



100% обучающихся отметили, что продолжительности перемены хватает для того, чтобы поесть в школе. На вопрос наедаетесь ли вы в школе: положительный ответ дали 89% обучающихся, иногда – 11% обучающихся.

На вопрос, если не нравится, то почему, обучающиеся ответили так:

Невкусно готовят	8%
Однообразное питание	1%
Готовят не любимую пищу	61%
Остывшая еда	12%
Маленькие порции	56%

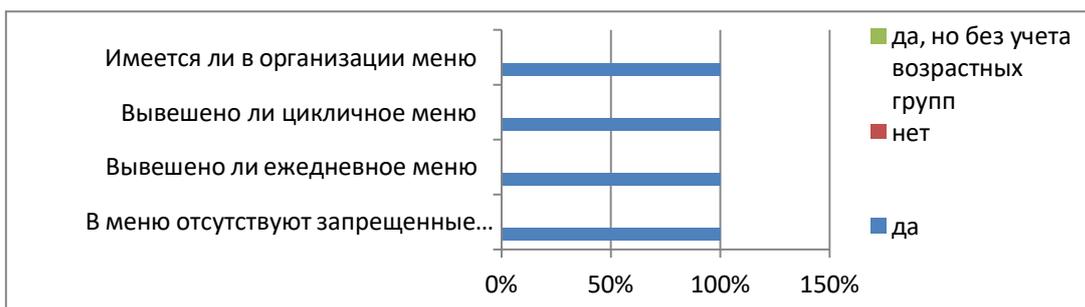


Также обучающимися было предложено внести свои предложения по изменению меню и улучшению питания в школе. Были внесены следующие предложения:

- добавить в меню йогурты;
- увеличить порции для старших ребят;
- побольше фруктов;
- реже делать запеканки;
- пельмени.

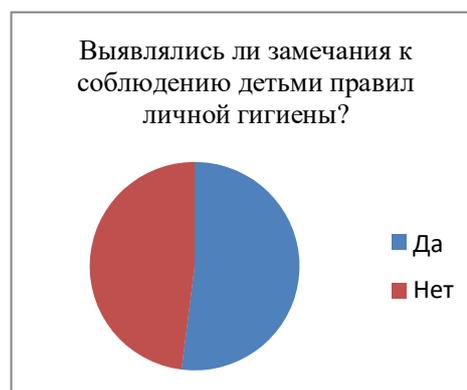
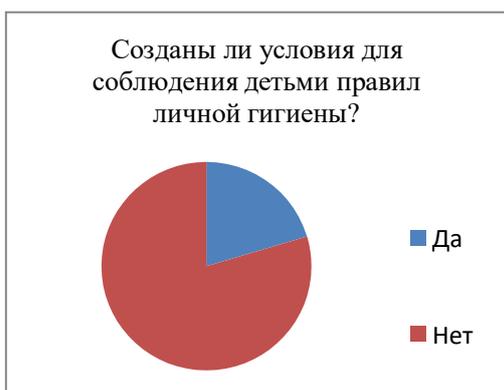
По вопросам анкет общешкольной комиссии, родителей и законных представителей были получены следующие результаты:

- блок вопросов про меню



В организации имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж, ответ «да» - 100% опрошенных. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц, ответ «нет» - 100% опрошенных.

Вопрос	да	нет
Проводиться ли уборка помещений после каждого приема пищи?	91%	9%
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы Комиссии?	91%	9%
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	0	100%



Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню, ответ «да» - 31%, «нет» - 69%.

Имели ли факты выдачи детям остывшей еды?

Да- 19% опрошенных

Нет – 81% опрошенных.

Вывод: большинство опрошенных обучающихся удовлетворены питанием в школе, а также санитарным состоянием школьной столовой (из недостатков отмечены: трещины на посуде). Причины, по которым приготовленная пища не нравится, обучающиеся отметили: «готовят не любимую пищу», «маленькие порции». Данную позицию можно объяснить тем, что школа придерживается принципов здорового питания, т.е. в состав рациона входят продукты со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и др., а также применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности (готовка на пару, в духовке). Организация питания в ГБОУ ЛО «Ефимовская школа-интернат» основана на профилактике патологических пищевых привычек, а именно из рациона исключен избыточный по калорийности ужин, а также продукты с высоким содержанием сахара и легких углеводов.

Таким образом, общешкольной комиссией, родителями, законными представителями и обучающимися организация горячего питания в ГБОУ ЛО «Ефимовская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы» признана удовлетворительной, грубых нарушений не выявлено.

Рекомендации:

- образовательной организации продолжить придерживаться принципов здорового питания;
- создавать благоприятные условия для приема пищи (интерьер столовой, сервировка стола, освещенность, наличие салфеток и др.);
- при составлении меню учитывать рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;
- придерживаться принципов разнообразия и сбалансированности питания;
- при организации горячего питания в школе учитывать вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.