Отчет о мониторингах

по организации горячего питания обучающихся

в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

сентябрь 2024 - май 2025 учебныйи год

На основании приказа департамента образования мэрии города Ярославля от 24.08.2023 № 01-05/812 «О регулярности и сроках проведения проверок организации питания в образовательных организациях» (в редакции приказа департамента образования мэрии города Ярославля от 05.11.2024 № 01-05/1067) в соответствии с «МР 2.4.0180 -20.2.4 . Гигиена детей и подростков. Родительский контроль (РК) за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г с участием родителей прошли 92 проверки с оформлением необходимых документов (акты периодических внутренних комиссионных проверок организации питания №№ 1-91 и формы оценочных листов расположены на сайте школы в разделе Организация питания в ОО). Акт № 6 от 26.02.2025 г составлен в виде карты мониторинга организации питания обучающихся в МОУ СШ № 2 (производственный контроль). В родительском контроле (РК) приняло участие 98 родителей.

В результате ежемесячной отчетности в отдел развития муниципальной системы образования, отдыха и оздоровлениябыло представлено девять мониторингов по организации питания детей в школе с учетом проведенных мероприятий по РК. Поставщику питания ООО «Агроинвест» были направленны одна претензия (нарушение санитарных норм сотрудниками пищеблока от 09.04.2025 г) и два акта о недобросовестном исполнении обязательств, предусмотренных контрактом (несоблюдение пункта 2.2.16 от 27.01.2025 г, 14.04.2025 г).

В ходе работы общественной комиссии по родительскому контролю поступили:

1) замечание: увеличение ассортимента буфетной продукции и разнообразии меню.

2) предложения по:

- увеличению ассортимента буфетной продукции и разнообразии меню;

- увеличению числа сотрудников в столовой;

- дезинсекции зала и пищеблока от насекамых;

- усилению контроля за качеством уборки обеденного зала;

- усилению контроля над соблюдением правил личной гигиены обучающихся;

- по добавлению в меню свежих овощей, фруктов,

- разнообразию напитков, добавления в меню блюда из картофеля.

3) меры, принятые администрацией для решения поступивших предложений:

- проведены беседы с работниками столовой по уборке обеденных залов, дезинсекация столовых;

- устроены на работу сотрудники (уборщица служебных помещений)

- проведены беседы с классными руководителями и обучающимися по соблюдению правил личной гигиены;

- информация по разнообразию меню доводилась до заведующих столовых, куратора ООО «Агроинвест».

Ответственная за организацию питания обучающихся Никиорова И.В