**Сводный отчет общественной проверки за организацией и качеством питания обучающихся в общеобразовательных организациях**

**за** **2024-2025 учебный год**

Питание обучающихся образовательных организаций Шелеховского района организовано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся и направлено на обеспечение обучающихся горячим питанием с целью сохранения и укрепления здоровья школьников.

В целях привлечения внимания родительской общественности к вопросам здорового питания детей в 2024-2025 учебном году осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания обучающихся в 15 общеобразовательных организациях Шелеховского района и 1 структурном подразделении МБОУ ШР «Шелеховский лицей» СОШ с. Баклаши имени А.П. Белобородова.

Задачами общественного контроля являлись:

1) повышение качества питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

 2) обеспечение прозрачности и открытости по вопросам организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

3) обеспечение учета общественного мнения граждан, развитие форм обратной связи при принятии управленческих решений в общеобразовательных организациях.

Состав комиссии сформирован из представителей родительских комитетов школ Шелеховского района, специалистов по вопросам организации питания Управления образования.

В ходе проверок было установлено следующее.

В среднем общий охват горячим питанием обучающихся в школах в 2024-2025 учебном году составил 84 % от общего количества обучающихся, в сравнении с аналогичным периодом прошлого года показатель увеличился на 4%. Охват горячим питанием обучающихся 1-4 классов составляет – 99 %. Обучающиеся обеспечиваются горячим завтраком или обедом в зависимости от расписания занятий. Не охвачено 1 % обучающихся, из них по причине 52 обучающихся, находящихся на индивидуальном обучении на дому.

Детям из многодетных и малоимущих семей, из семей участников специальной военной операции, с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам сохраняются социальные гарантии в предоставлении бесплатного питания. Дети, не имеющие оснований для получения льготного питания, питаются за счет средств родителей.

Горячее питание обучающиеся получают в соответствии с основным 10-дневным меню, утвержденным руководителем и в соответствии с графиком питания.

При оценке качества питания в общеобразовательных организациях использовались следующие показатели:

1. санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, столовой посуды, полы и т.д.;
2. сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды);
3. культура подачи блюд (внешний вид блюда);
4. соответствие веса готовых порций, весу, указанному в меню;
5. соответствие температуры готовых блюд, установленной норме;
6. аппетит детей;
7. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие мыла, полотенец);
8. соблюдение сотрудниками пищеблока требований к реализации готовых блюд (одноразовые перчатки, чистая спецодежда и т.д.);
9. органолептические качества готовых блюд (на вид: цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и др., вкусовые качества - соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.).

 Показатели оценивались по балльной системе:

- высокий уровень (соответствует полностью)- 4-5 баллов;

- средний уровень (соответствует частично)- 2-3 баллов;

- низкий уровень (не соответствует)- 0-1 баллов.

На рисунке 1 и в таблице 1 (приложение) представлена оценка организации и качества питания обучающихся в общеобразовательных организациях за 2024-2025 учебный год.

*Рисунок 1*

 По результатам оценки качества питания определен ТОП – 5 лучших школьных столовых Шелеховского района: МКОУ ШР «СОШ № 5», МКОУ ШР «СОШ № 7» и МКОУ ШР «СОШ № 124», МБОУШР «Гимназия», МБОУ ШР «СОШ № 2», МКОУ ШР «НШДС № 14».

 По результатам контрольного взвешивания готовых блюд, фактический вес соответствует весу, указанному в меню. Температурный режим готовых блюд соответствует установленной норме (первое блюд не менее + 75С, вторые блюда не менее +65С). Вкусовые качества готовых блюд соответствуют технологии приготовления. Работники пищеблока обеспечены одноразовыми перчатками. Имеются уголки здорового питания, где размещается информация о правильном, здоровом питании. Нарушений в ходе проверок не установлено. Руководителям общеобразовательных организаций даны общие рекомендации по организации питания обучающихся.

Приложение

Таблица 1 - Оценка организации и качества питания обучающихся в общеобразовательных организациях

за 2024-2025 учебный год

|  |  |
| --- | --- |
|  | Образовательные организации |
| Наблюдение за приемом пищи | СОШ № 1 | СОШ № 2 | СОШ № 4 | СОШ № 5 | СОШ № 6 | СОШ № 7 | СОШ № 8 | СОШ № 9 | НШДС №10 | ООШ № 11 | СОШ № 12 | СОШ № 124 | НШДС № 14 | Лицей | СОШ с. Баклаши | Гимназия |
| 1 | Санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда, полы и т.д.) | 4,2 | 4,8 | 3,6 | 5 | 4,5 | 5 | 4,5 | 4,2 | 4,6 | 3,8 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3,6 | 4,8 |
| 2 | Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды) | 4,2 | 4,6 | 3,9 | 5 | 4,5 | 5 | 4,65 | 5 | 5 | 4,5 | 4,4 | 5 | 4,8 | 5 | 4 | 5 |
| 3 | Культура подачи блюд (внешний вид блюда) | 5 | 5 | 3,8 | 5 | 4,6 | 4,6 | 4,8 | 4,4 | 5 | 4,5 | 4,8 | 4,8 | 4,7 | 4,7 | 4,8 | 5 |
| 4 | Аппетит детей  | 3,5 | 4,4 | 2,5 | 4,9 | 4,0 | 4,8 | 4,5 | 3,8 | 3,8 | 4,1 | 4,2 | 5 | 4,1 | 4,5 | 3,6 | 4,5 |
| 5 | Органолептические качества блюд (вкус, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и др.) | 5 | 5 | 3,4 | 5 | 4,5 | 5 | 4,8 | 3,8 | 4,6 | 4,8 | 5 | 4,8 | 5 | 4,5 | 4,8 | 5 |
| 6 | Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие мыла, полотенец) | 4,7 | 5 | 4,1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4,8 | 5 | 4,6 | 4,8 | 5 | 5 | 3,7 | 4,8 | 5 |
| 7 | Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу пищи | 4,7 | 5 | 4,3 | 5 | 5 | 4,8 | 5 | 4,4 | 5 | 4,8 | 4,8 | 5 | 5 | 3,2 | 4,6 | 4,8 |
| 8 | Информирование родителей и обучающихся о здоровом питании (наличие уголков питания, тематическое оформление обеденного зала и т.д.) | 4,7 | 5 | 3,6 | 5 | 5 | 5 | 4,75 | 4,6 | 5 | 4,8 | 4,2 | 4,8 | 5 | 4 | 5 | 5 |
|  | ИТОГО (баллы) | **4,5** | **4,85** | **3,65** | **4,98** | **4,58** | **4,92** | **4,75** | **4,37** | **4,75** | **4,48** | **4,65** | **4,92** | **4,82** | **4,32** | **4,4** | **4,88** |

Примечание:

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью)- 4-5 баллов

Средний уровень (соответствует частично)- 2-3 баллов

Низкий уровень (не соответствует)- 0-1 баллов