

АДМИНИСТРАЦИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ВОРКУТА»

Управление образования  
администрации МО ГО  
«Воркута»

**Муниципальное  
общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная  
школа № 23» г. Воркуты  
(МОУ «СОШ № 23» г. Воркуты)  
«ВОРКУТА» КАР КЫТШЛӚ  
МУНИЦИПАЛЬНОЙ ЮКӚНСА  
АДМИНИСТРАЦИЯ  
«№ 23-а шӚр школа» Воркута карса  
Муниципальной велӚдан  
учреждение  
Димитрова ул., д. 9  
г. Воркута, Республика Коми, 169912  
тел./факс: (82151) 6-41-23  
E-mail: [moy-shcool23vorkuta@mail.ru](mailto:moy-shcool23vorkuta@mail.ru)  
ОКПО 53704310, ОГРН 1021100807771  
ИНН/КПП 1103024453/110301001  
23.09.2021 № 918**

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **Пояснительная записка**

#### **по родительскому контролю за организацией качества горячего питания обучающихся в МОУ «СОШ №23» г. Воркуты**

В соответствии с приказом от 01.09.2021 № 603 «О введении родительского контроля организации качества горячего питания обучающихся в МОУ «СОШ №23» г. Воркуты было проведено 2 мероприятия по контролю за качеством горячего питания в сентябре и октябре.

Участниками родительского контроля были проведены следующие контрольные мероприятия:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденных залов столовых - состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе контроля было выявлено следующее:

- реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;
- санитарно-техническое состояние обеденных залов столовой - обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, столовых приборов в хорошем состоянии;
- правила личной гигиены обучающимся – соблюдаются (мытьё рук, сушилок, салфеток);

- у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется в наличие санитарной одежда (фартуки, головные уборы, сменная обувь, маски, резиновые перчатки);

- был взвешены пищевые отходы после приема пищи, отходы не превысили 20% от всей приготавливаемой продукции.

Директор

Г.А.Сергеева