

**Итоги проведения общественного и родительского контроля по организации питания в МОУ «СШ № 9 Советского района г. Волгограда».**  
«30» сентября 2025 г.

**Участники общественного контроля:**

Казаченок С. Ю. – председатель комиссии по вопросам законности и защиты прав граждан, общественному контролю, взаимодействию с ОНК Волгоградской области;

Никитина Е. В. – член комиссии Общественной палаты Волгоградской области;

Никулина И. Ш.- заместитель начальника территориального управления Советского района;

Беляева Т. С. – представитель Ассоциации «ПСПиОН»;

Ключина Е. И.- директор образовательного учреждения;

Иванова И. В. – директор ООО «Венера»;

Голосная А. В. – территориальный управляющий ООО «Венера»

Родительская общественность- 2 человека.

**Количество детей:** 1351 чел. (1 смена, с пребыванием полного дня).

Всего питается (льготно): 650 чел.,

Инвалиды: 12 чел.,

ОВЗ: 6 чел.,

ОВЗ надомники: 6 чел;

ГПД-50 чел.,

РП:30 чел.

**Участниками общественного контроля оценивались:**

- меню текущего дня;
- выходы порций;
- бракеражный журнал;
- безопасность организации процесса питания;
- соответствие организации питания нормам и требованиям СанПин;
- внешний вид сотрудников пищеблока;
- своевременное накрытие рационов в соответствии с графиком;
- соблюдение температурного режима готовых блюд и напитков при подаче;
- уборка и подготовка обеденного зала;
- органолептические показатели блюд и напитков, ТТК.

На завтраке в МОУ СШ №9 накрытие осуществлялось сотрудниками столовой при помощи дежурных (работают в полном комплекте санитарной одежды) за 10 минут до начала приема пищи. Накрывали на 350 человек, на перемене питались 2-4 классы. По меню детям давали котлеты домашние- консистенция мягкая, нежная; макаронные изделия отварные – сохранили форму, легко отделяются друг от друга; чай с сахаром и лимоном- умеренно сладкий, с

привкусом лимона, хлеб пшеничный. Съедаемость котлет домашних составила – 90%, съедаемость макарон отварных составила практически 60 %. Макароны поели плохо, со слов детей либо позавтракали дома, либо говорили, что порции большие, наелись. Родители учащихся начальной и средней школы и участники общественного контроля продегустировали блюда. Родители поделились своими впечатлениями, прокомментировали, что котлеты – вкусные, макароны хорошо отделяются друг от друга. Отметили, что дети с удовольствием едят в школьной столовой, домой приходят сытыми.

В целом, школьники оценили питание положительно. Отметили, что в меню есть любимые блюда: плов, гречка по-купечески, макароны, котлеты, блины, соки и печенье. Блюда и напитки всегда горячие, порции большие, блюда всегда теплые, выглядят аппетитно и вкусно пахнут. Сегодня приготовленные блюда и напитки ничем не отличались от предыдущих дней. Особой популярностью пользуется у детей буфетная продукция. Сроки годности в порядке, витрина охлаждается, ассортиментный перечень и прейскурант цен висит в свободном доступе, ценники в наличии.

Образовательное учреждение построено в рамках национального проекта «Образование», открытие состоялось 1 сентября 2025. Среди особенностей данного учреждения можно выделить: учебные классы для начального, среднего и старшего звена включают группы продлённого дня; спортивный центр оснащён большим и малым залами, залом для лечебной физкультуры и хореографии; в школе есть бассейн с двумя чашами; в школе реализуется концепция «полного дня» с технологическим и естественно-научным профилями обучения; на территории учреждения есть школьный планетарий; в обеденном зале школьной столовой уютная атмосфера для приема пищи, имеется зона школьного кафе для старшеклассников.

Рекомендуется администрации учреждения разработать план проведения мероприятий по питанию в зоне школьного кафе для среднего и старшего звена с привлечением общественных организаций и оператора питания с целью формирования у детей культуры здорового питания и продвижения ЗОЖ.