

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 88 города
 Тюмени

Соловьев С.А.
 (подпись) (фамилия, инициалы)



08 02 2022 г.

Отчет

о результатах работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания учащихся

1. Общие сведения

Дата проведения проверки комиссии по родительскому контролю за организацией питания учащихся: 25 января 2022 г.

Корпус учреждения (адрес): 3 корпус – ул. Санаторная, д. 6

2. Выполнение мероприятий по устранению выявленных нарушений и несоответствий

№ п/п	Выявленное нарушение/несоответствие*	Мероприятия по устранению нарушений и несоответствий	Срок выполнения мероприятий	Отметка о выполнении	Примечания (дополнительная информация)
1	2	3	4	5	
1.	В результате проверки 25 января 2022 г. В МАОУ СОШ № 88 (3 корпус) выявленных нарушений не найдено. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». В школьной столовой все реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню, санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и гигиенических средств – удовлетворительное. В ежедневном режиме в помещении столовой после каждого приема пищи проводится уборка всех поверхностей, созданы все условия для соблюдения детьми и работниками столовой правил личной гигиены. Осуществляется своевременная реализация блюд и продукции, блюда подаются не остывшим, хорошего качества, соответствуют требованиям температуры, массы и состава отпускаемых блюд. По результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей или иных законных представителей) в целом выявлена удовлетворенность вкусовые предпочтения детей, ассортиментом и качеством потребляемых блюд.	Нет	08.02.2022		Нет
	Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно. Сертификаты качества – имеются. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.				

Администратор питания

М.И.И.
 подпись

Соловьев О.В.
 фамилия, инициалы

«8» февраля 2022