

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 88 города
 Тюмени
 (подпись) _____ (фамилия, инициалы)
 « 01 » _____ 2023 г.
 М.п. _____



Отчет 6

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: _____ 18 октября 2023 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.	<p>В результате проверки 18 октября 2023г. в МАОУ СОШ № 88 (3 корпус) выявленных нарушений не найдено. Питание учащихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволит сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, запеканки. 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. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Регламентированное циклическое меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует в полном объеме. 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.</p>	Нет	01.11.2023		Нет

Администратор питания _____

Бадри
 подпись

Бабакото ОВ
 фамилия, инициалы

« 01 » 11 20 23