

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МАОУ СОШ № 88 города  
 Тюмени  
 (подпись) \_\_\_\_\_  
 « 07 » 12 2023 г.  
 М.п. \_\_\_\_\_  
 (фамилия, инициалы)  
 Габдраманов Э.В.

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: 23 ноября 2023 г.

Корпус учреждения (адрес): 2 корпус – ул. Московский тракт, д. 104

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 23 ноября 2023 г. в МАОУ СОШ № 88 (2 корпус) выявленных нарушений нет. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. 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 питание организовано по утвержденному комбинированному питанию меню, в нем отсутствуют повторы блюд, запрещенные продукты, организовано питание с учетом особенностей здоровья детей всех категорий питания. Анализ накопительных ведомостей и меню – требованной позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, запеканки. Осуществляется витаминизация третьих блюд. 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 (наличие чистой сменной одежды у сотрудников столовой, антисептических средств, салфеток, моющих средств и т.д.) Осуществляется своевременная реализация блюд и продукции, блюда подаются не остывшими, хорошего качества, соответствуют требованиям температуры, массы и состава отпускаемых блюд. Регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует в полном объеме.</p> <p>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 (наличие чистой сменной одежды, антисептических средств, салфеток, моющих средств и т.д.) Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.</p> <p>Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.</p>	Нет	23.11.2023		Нет

Администратор питания \_\_\_\_\_  
 (подпись) Габдраманов Э.В.  
 фамилия, инициалы « 7 » 12 2023 г.