

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МАОУ СОШ № 88 города  
 Тюмени  
 (подпись) № 88 (фамилия, инициалы)  
 « 01 » апреля 2024 г. 02  
 М.п. г. Тюмень

Отчет л. 14

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 января 2024 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 18 января 2024 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 комбинату питания 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, в том числе приготовленные на молоке и т.д. 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 остывшим, хорошего качества, соответствуют требованиям температуры, массы и состава отпускаемых 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, антисептических средств, салфеток, моющих средств и т.д.) Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. 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. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.</p>	Нет	01.02.2024		Нет

Администратор питания

*Кудряш*  
 подпись

*Бабанцева О.В.*  
 фамилия, инициалы

« 01 » 02 20 24 г.