

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

Отчет л 13

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): 1 корпус – ул. Московский тракт, д. 129 строение 1

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 (1 корпус) выявленных нарушений не выявлено. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.</p> <p>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, ежедневно ведется бракеражный журнал, организовано питание с учетом особенностей здоровья детей всех категорий питания. 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 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.) Осуществляется своевременная реализация блюд и продукции, блюда подаются не остывшими, хорошего качества, массы и состава отпускаемых блюд, соответствуют требованиям температуры.</p> <p>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.</p> <p>Заведены журналы и заполняются регулярно.</p>	Нет	01.02.2024		Нет

Администратор питания

подпись

фамилия, инициалы

Бабакина О.В. « 01 » 02 20 24