

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 88 города
 Т. *Сиваев Е.В.*
 (фамилия, инициалы)
 03 _____ 2024 г.



Отчет *н 17*

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: 22 февраля 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 22 февраля 2024 г. в МАОУ СОШ № 88 (2 корпус) выявленных нарушений нет. В школьной столовой питание организовано по утвержденному комбинатом 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 приправленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация горячих 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 продуктов, блюда подаются не остывшими, 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.). По результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей или иных законных представителей) в целом выявлена удовлетворенность вкусовыми предпочтениями детей, ассортиментом и качеством потребляемых блюд. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь продезинфицированы.</p> <p>Ведены журналы и заполняются регулярно. Сертификаты качества имеются.</p> | Нет | 07.03.2024 | | Нет |

Администратор питания

Бадри
 подпись

Бабаното О.В.
 фамилия, инициалы

« 7 » марта 2024 г.