

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 88 города



Ишобгал С. В.
(фамилия, инициалы)
03 _____ 2024 г.

Отчет № 20

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: _____ 7 марта 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 7 марта 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 блюда, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.</p> <p>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. Аудит наконечных ведомостей и меню требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, десертики. Осуществляется витаминизация третьих блюд.</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 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.</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.)</p> <p>Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Канализация актуальна и эксплуатируется регулярно.</p>	Нет	21.03.2024		Нет

Администратор питания

Вадим

подпись

Ишобгал С. В.

фамилия, инициалы

« 03 » марта 20 24