

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 88 города



Гонимов Е. В.

(фамилия, инициалы)

04 2024 г.

Отчет № 23

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: 11 апреля 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 11 апреля 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 – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, запеканки. 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 смены одежды у сотрудниц 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 смены 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. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Заведены журналы и заполняются регулярно.</p>	Нет	02.05.2024		Нет

Администратор питания

В.В.М.
подпись

Гонимов Е. В.
фамилия, инициалы

«04» апреля

2024