



Отчет № 25

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: 16 мая 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 16 мая 2024 г. в МКОУ 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 комбинированному питанию меню, в нем отсутствуют повторные блюда, 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 стеной одежды, антисептических средств, сафеток, моющих средств и т.д.). Осуществляется своевременная реализация блюд и продукции, блюда подаются не остывшими, хорошего качества, мажсы и состава отпускаемых блюд, соответствующим требованиям температуры. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует в полном объеме.</p> <p>Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Заведены журналы и заполняются регулярно.</p>	Нет	31.05.2024		Нет

Администратор питания

Бобаш
подпись

—

Бобашова О.В.
фамилия, инициалы

—

«31» мая 2024

—