

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 88 города



Иванова Е.В.
 (фамилия, инициалы)
 2025 г.

Отчет № 14
 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 января 2025 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 января 2025 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 повторные блюда, 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, в том числе приготовленные 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 (надение чистой сменной одежды у сотрудников столовой, антисептических средств, сафеток, моющих средств и т.д.) Осуществляется своевременная реализация блюд и продукции, 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 (надение чистой сменной одежды, антисептических средств, сафеток, моющих средств и т.д.). 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 удовлетворительность вкусовых предпочтений детей, ассортиментом и качеством приготовленных блюд. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и инвентарь инвентаризировано. Изданы журналы и акты по акту в резу. опроса.</p>	Нет	04.02.2025		Нет

Администратор питания — *Иванова Е.В.*
 — подпись

Иванова Е.В. «04» 01 2025
 — фамилия, инициалы