



Отчет № 10
 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: 25 декабря 2025 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 25 декабря 2025 г. в МАОУ СОШ № 88 (1 корпус) выявленных нарушений не найдено. 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 комбинату 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 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 сменной одежды, антисептических средств, салфеток, моющих средств и т.д.). Осуществляется своевременная реализация блюд и продукции, блюда подаются не остывшим, хорошего качества, массы и состава отпускаемых блюд, соответствуют 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 промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.</p> | Нет | 08.01.2026 | | Нет |

Администратор питания

Даванова О.В.
 подпись

Даванова О.В.
 фамилия, инициалы

«08» января 2026