

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 88 города

Тюмени

(подпись)

(фамилия, инициалы)

« 10 » 03 2026 г.

М.п.

Отчет № 18

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: 26 февраля 2026 г.

Корпус учреждения (адрес): 3 корпус – ул. Санаторная, д. 6

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 26 февраля 2026 г. в МАОУ СОШ № 88 (3 корпус) выявленных нарушений не найдено. Питание учащихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, запеканки. Осуществляется витаминизация третьих блюд. 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 все реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню, санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и гигиенических средств – удовлетворительное. 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. Осуществляется своевременная реализация блюд и продукции, блюда подаются не остывшим, хорошего качества, соответствуют требованиям температуры, массы и состава отпускаемых блюд. Регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует в полном объеме.</p> <p>Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно. Сертификаты качества - имеются. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.</p> <p>Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.</p>	Нет	10.03.2026	-	Нет

Администратор питания

Барм

подпись

Бабанова О.В.

фамилия, инициалы

« 10 » 03 20 26