

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 88 города
 Тюмени



_____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы)
 09 » 04 2026 г.

Отчет № 20

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 марта 2026 г. Тюмень
 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 26 марта 2026 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, утверждённое 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 комбинатом 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 сменной одежды у сотрудников 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 сменной 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 промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.</p> | Нет | 09.04.2026 | - | Нет |

Администратор питания

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

« 09 » 04 20 26