

Отчет

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 04.04.2022

Адрес учреждения: Тюменская обл. с. Армизонское р.п. Киров. 2

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.	<p>В результате проведенной проверки 04 апреля 2022 года организации питания в МАОУ Армизонская СОШ нарушений выявлено не было. Питание учащихся осуществляется столовой школы которая работает на сырье и на основании примерного двадцатидневного меню , разработанное Технологическим контролем г. Тюмень и утвержденным директором школы.</p> <p>Блюда указанные в меню приготавливаются в соответствие с технологическими картами. В обеденном зале оформлен стенд, где размещено ежедневное меню, рекомендации по правильному питанию.</p> <p>Суточные пробы, отбираемые медиком школы, хранятся в соответствие с рекомендациями в холодильнике. Выдача готовых блюд выдается после снятия медиком проб, результат фиксируется в соответствующем журнале брокеража готовой продукции. Проведенный анализ накопительных ведомостей и меню-требования позволяет сделать вывод , что учащиеся в полном объеме и согласно требованиям получают мясо, овощи , каши . Осуществляется витаминизация третьих блюд. Блюда выдаваемые детям соответствовали заявленному меню. Каждый учащийся имеет право выбора блюда .</p> <p>Санитарно-техническое состояние обеденного зала, производственных цехов отвечает требованиям, состояние удовлетворительное.</p> <p>На пищеблоке находится в должном количестве посуда , моющие средства, столовой посуды, уборочного инвентаря .</p> <p>В ежедневном режиме проводятся уборки, после каждого приема пищи проводится влажная уборка помещения столовой. Созданы все условия для соблюдения детьми и работниками столовой правил личной гигиены (умывальники с горячей водой для мытья рук, электросушилки для рук , салфетки .</p> <p>Реализация готовых блюд производится своевременно , блюда подаются не остывшими (имеются мармиты с подогревом) .</p> <p>По результатам проведенного выборочного опроса среди учащихся с (с согласия их родителей или иных законных представителей) в целом выявляется картина удовлетворенности качеством и организацией питания в школе. Выявлены предпочтения учащихся к определенным блюдам.</p> <p>Материально техническая база оснащённость пищеблоков соответствуют требованиям санпин и находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов проводится в соответствие с требованием санпин.</p> <p>Столовая посуда и уборочный инвентарь промаркированы. Заведенные журналы заполняются регулярно.</p> <p>На все продукты находящиеся в столовой имеются сертификаты качества.</p>				

Ответственный за организацию питания :

Л

Черошова А.Б « 04 » 04 2022

АКТ
ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

Дата 04.04.2022

Количество учащихся 282 (5-11 кл.)

Блюдо: Жидко запаренное, рагу овощное

Продукты

по меню в граммах

Жидко куриное	160	153
Лист томатный	2	2
Масло растительное	2	2
Картофель	200	150
Морковь	27	20
Лук	15	13
Масло растительное	8	8
Лист томатный	4	4
Соль	4	4

Обнаруженные несоответствия:

Несоответствий не обнаружено

Вывод:

Работу столовой признать
удовлетворительной

Состав комиссии:

зам. дир. по ВР: Масар | Мерадовских |
член комиссии: Ан | Гадя |
мед. работник: Ан | Бучельникова |