



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая школой:
О.А. Садубова
О.А. Садубова/

ОТЧЕТ

О результатах работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания школьников

1. Общие сведения

Дата проведения проверки комиссии по родительскому контролю за организацией питания учащихся 23.09.2022

Адрес учреждения: Тюменская обл., Архангельский р.н., с. Орлов, ул. Школьная 7

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	Примечание (дополнительная информация)
	<p>В результате проведенной проверки 23 сентября 2022 года организация питания в Орловской СОШ СП МАОУ Армизонская СОШ нарушений выявлено не было. Питание учащихся осуществляется в столовые 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, готовятся в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале оформлен стенд, где размещено ежедневное меню.</p> <p>Суточные пробы хранятся в соответствии с рекомендациями в холодильнике. Выдача готовых блюд выдается после снятия комиссией проб, результат фиксируется в соответствующем журнале бракеража готовой пищевой 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, соответствуют заявленному меню. Каждый учащийся имеет право выбора блюд.</p> <p>Санитарно- техническое состояние обеденного зала, производственных цехов отвечает требованиям, состояние удовлетворительное.</p> <p>На пищеблоке находится в нужном количестве посуда, моющие средства, столовая посуда, уборочный инвентарь.</p> <p>В ежедневном режиме проводятся уборки, после каждого приема пищи проводится влажная уборка помещения обеденного зала. Созданы все условия для соблюдения детьми и работниками столовой правил личной гигиены (умывальники с горячей и холодной водой для мытья рук, электросушилки, мыло).</p> <p>Реализация готовых блюд производится своевременно, блюда подаются не остывшими.</p> <p>По результатам проведенного выборочного опроса среди учащихся (с согласия их родителей или законных представителей) в целом выявляется картина удовлетворенности качеством и организацией питания в школе. Выявлены предпочтения учащихся к определенным блюдам.</p> <p>Хранение продуктов проводится в соответствии с требованиями Санпин.</p> <p>Столовая посуда и уборочной инвентарь промаркированы. Заведенные журналы заполняются регулярно. Все продукты, находящиеся на пищеблоке, имеется соответствующая документация</p>				

Ответственный за организацию питания: *О.А. Садубова* / О.А. Садубова/

АКТ
ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

Дата 23.09.2022г.

Количество учащихся 19 (1-4 кл.)

Блюдо суп с крупой и курицей.

Продукты (в граммах)

Продукты	По меню	В реальности
курица	29	29
крупы пшеничные	5	5
овсяно-пшеничная	5	5
картофель	84	84
сук	12	12
морковь	13	13

Обнаруженные несоответствия:

Несоответствия не обнаружены

Вывод:

Продукты в количестве по меню, соответствующим реализованы.

Состав комиссии:

зав. школой : О. Н. Сел / Сидорова /
пред. ком : Татьяна / Комарова Т.В. /
брат. м : И. / Самодурова И.В. /