

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

## по проверке организации питания детей

Дата проведения \_\_\_\_\_

7 09. 2020

Проверку проводили

Жмязюкина Г. Л., отв. за орг. питание  
Члены ред. комитета:  
Меркулова Т. Н., Базарова Ч. В., Жмязюкина Г. Л.

Цель проверки:

проверка организации и осуществление питания детей в школе.

В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола, , проведена дегустация готовых блюд.

### Ход проверки:

Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Наличие списка детей с заболеваниями, связанными с пищевой аллергией диабетом
5. Склад:
  - организация хранения продуктов питания;
  - наличие продуктов;
  - наличие сопроводительных документов на продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
  - хранение инвентаря и оборудования;
  - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;

— наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);

— выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед.

7. Обеденный зал :

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);

— выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед;

8. Качество приготовления пищи на завтрак, обед.

9. Сервировка.

10. Рассадка

№ п/п	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка	Примечание
1	Десятидневное меню, ежедневное	+	удовл.	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+	хор.	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+		ведется тетрадь заявок
4.	1. Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	-		нет детей данной категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор.	соблюдаются
	— наличие продуктов;	+	хор	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+		оборудование в рабочем сост.
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	
	наличие документов (бракер. журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	+	ведется
	Выполнение норм выдачи пищи:			
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	хор	
	выполнение норм выдачи пищи:			
8	1е блюдо	+	+	согр - 10,0
	2е блюдо	+	+	Омлет 130,0
	напиток	+	+	ед.моко 100,0 коэф. напиток 200,0
	Качество приготовления пищи:			
	1е блюдо	+	Отл.	Омлет пошапий, смет.
	2е блюдо			ед.моко смет. согр. плавлен.
	— напиток			коэф. напиток, смет. вкус
9	Сервировка	+	хор	
10	Рассадка учащихся	+	хор	по классам

## Заключение:

В ходе проверки было установлено:

- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам.
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
- выдача пищи осуществляется в определённом месте, поварами в спецодежде, с использованием средств защиты (маски, перчатки)
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
- места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена .

Приготовленная пища доброкачественная. вкусная,

Температура подачи соблюдена.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

1. Обратить внимание на культуру поведения детей за столом.
2. Разработать рекомендации для родителей по введению полезных блюд в рацион ребенка.

Члены комиссии:

Засед. Базарова З. В.

Мед. Меркулова Т. А.

Вед. Киселюк А. И.

Засед. Киселюк З. И.