

## АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

### по проверке организации питания детей

Дата проведения 08.10.2020

Проверку проводили

Базарова З. В. (ред.)  
Меркулова Т. Н. (ред.)  
Маслова З. В. (ред.)  
Князькина З. Б. (отв. за кешташе)

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	+		
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+	хор	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+		нет графа заявок
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	-		нет детей данной ка
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор	соблюдается
	— наличие продуктов;	+	+	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	+	
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	+	ведется
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	+	
8	выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток	<u>завтрак</u> пюре + какао +	+ + +	завтрак - размешанная масла и екра пюремной 1/30/30 (соус) попелон, сыр, сладкий, вкус молока и шоколада
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	<u>обед</u> салат, + суп карри с кислородом + пюре гороховое + пюре картофельное + — напиток из черной смородины +	60,0 + 200 150,0 + 30,0 + 200	сладкий, отвар из картофеля, уксус, сол. пюремной пюре, 400 пюре, пюре картофельное сладкий, аромат, сладкий, не пересыхает порционно
10	Сервировка	+	пор.	по
11	Рассадка учащихся	+	+	по классам

