

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 11.03.2022

Проверку проводили
Ивельтенко С. В., ответственной
за организацию питания.
Члены родительского комитета:
Маслова Н. В., Меркулова Т. Н.

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

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+		<i>оборудование в рабочем состоянии</i>
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	<i>ведется</i>
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	+	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	<i>хор</i>	
8	выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток	+	+	<i>Вотметы рубленые из птицы с томатным соус. (80г) Макароны с маслом (155) Чай с сахаром (200г, 0)</i>
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	+	<i>отм</i>	<i>Качество приготовления пищи отличное</i>
10	Сервировка	+	<i>хор</i>	
11	Рассадка учащихся	+	<i>хор</i>	<i>по классам</i>

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. Проводить беседы с детьми о пользе
3. блюда из мяса.

Члены комиссии:

Иванченко

Маслова Маслова Н.В.

Мерф Меркулова Т.Н.