

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

## по проверке организации питания детей

Дата проведения 15.04.2024

Проверку проводили  
Внедорожних, Г. Б., отв. за организацию питания  
Бажурова, Г. В., родитель  
Меркулова, Г. Г., родитель  
Маслова, Г. В., родитель  
Сураева, Г. А., медсестра

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 (браккеражный 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)	+	+	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+	+	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	<i>Отсутствуют дети данной категории</i>		
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	+	
	— 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)	+	+
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	+
8	выполнение норм выдачи <sup>завтрак</sup> пищи: 1е блюдо <i>рыба, тушеная в томате с овощами</i> 2е блюдо <i>картофель отв.</i> напиток <i>чай с сах. лимонад</i>	+	+
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	<i>кор</i> <i>кор</i> <i>кор</i>	<i>кор</i> <i>кор</i> <i>кор</i>
10	Сервировка	+	+
11	Рассадка учащихся	+	+

*соответств.  
темплити,  
+ порции  
соблюдена*

*сан. норма  
выполн.*

**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. Проводить систем. работу по контролю соблюдения 10 дн. меню
2. Проводить работу по разъяснению правил блед и работ
3. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

<u>Председатель</u>	<u>Базарова А. В.</u>
<u>Член</u>	<u>Меркулова Т. А.</u>
<u>Член</u>	<u>Моссаева А. В.</u>
<u>Член</u>	<u>Князькина А. Т.</u>
<u>Член</u>	<u>Сураева Е. А.</u>