

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 15.09.2021

Проверку проводили

Шельменко С.В. отв. за организацию питания,
члены родительского комитета:
Меркулова Т.Н., Маслова Н.В.

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	+		ведомость метраж заявок
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	—		нет детей данной категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор	условия хранения соблюдаются
	— наличие продуктов;	+	хор	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+		оборудование в рабочем состоянии
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	видится
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	+	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	хор	
8	выполнение норм выдачи пищи: (завтрак)			Сыр -10г
	1е блюдо	+	хор	Рыба тушёная с овощами -100г
	2е блюдо	+	хор	картофель отварной -185г
	напиток	+	хор	чай с лимоном -20г Батон -50
9	Качество приготовления пищи:			соответствует технологии, температура подачи соблюд.
	1е блюдо	+	отл	
	2е блюдо	+	отл	
	— напиток	+	отл	
10	Сервировка	+	хор	
11	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. Контрашировать соблюдение 10дневного меню.
2. Усилить контроль за хранением продуктов.
3. Проводить с детьми разъяснительную работу о пользе блюд из овощей.

Члены комиссии:

_____ Шерст Меркулова Т. Н.
_____ Маслова Маслова Н. В.
_____ Шерст Шельтенко С. В.