

## АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 17.11.2021

Проверку проводили  
Швельтенко С.В., ответств. за организацию мст.,  
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	+	хор	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+	хор	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+	хор	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	-	-	нет детей с особыми потребностями
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор	
	— наличие продуктов;	+	хор	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	отм	
;	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);	+	отм	санит. требования выполняются
	выполнение норм выдачи пищи: <u>завтрак</u>			
8	1е блюдо <i>котлеты из индейки</i>	+	отм	нормы выдачи соблюдены
	2е блюдо <i>Макароны с маслом</i>	+	отм	
	напиток <i>Чай с лимоном</i>	+	отм	
	<i>Яблоко свеж.</i>	+	отм	
	Качество приготовления пищи:			
9	1е блюдо	+	отм	
	2е блюдо	+	отм	
	— напиток	+	отм	
10	Сервировка	+	хор	
11	Рассадка учащихся	+	хор	

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 с детьми разъяснительную
2. работу о пользе употребления фруктов.
3. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ Меркулова Т. Н.  
\_\_\_\_\_ Мяслова \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Шельтенко С. В.