

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 18.02.2021

Проверку проводили

Виноградова Е.Т., отв. за организацию питания
Сураева Е.А., медсестра
Бажарова Е.В., родитель
Мерлякова Е.В., родитель
Маслова Е.В., родитель

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 данной категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	+	в холодильнике хранятся яйца кур.
	— 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 пищи: 1е блюдо <i>уша, салат, картошка</i> 2е блюдо <i>запеканка с мясом</i> напиток <i>кофе и чай</i> <i>+ салат свежий с яблоком</i>	+	+	<i>салат сервир. вместе с яблоком</i>
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	<i>хор</i> <i>хор</i> <i>хор</i>	<i>хор</i> <i>хор</i> <i>хор</i>	<i>соотв. технологии температуры подачи серв.</i>
10	Сервировка	+	+	<i>салат подан вместе с запеканкой</i>
11	Рассадка учащихся	+	+	<i>контроль соблюдения</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. Усилить контроль за хранением продуктов.
2. Контролировать соблюдение 10 дневного меню
3. Провести с детьми развлекательную работу о пользе овощей

Члены комиссии:

Браун — Татарова Т. В.
Анф — Владкина Т. Т.
Анф — Меркулова Т. Т.
Маслова — Маслова Т. В.
Сур — Сураева Т. Т.