

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 18.10.2021

Проверку проводили

Ивельченко С.В., ответ. за организацию питания,

Члены родительского комитета:

Меркулова Т.Н., Маалова Н.В.

Медсестра: Сураева Е.А.

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 дающей категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор	санитарные нормы соблюдены
	— наличие продуктов;	+	хор	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	хор	
;	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);	+	хор	
8	выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо салат ^{овца} карто. с морк. 2е блюдо Борщ. с капустой, карто., сметаной Тертельки в сметанном соусе напиток макароны с мясом Компот из сухо-фруктов	+	отм+	отсутств.
		+	отм+	свежие фрукты;
		+	отм+	качество
		+	отм+	соответствует
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	+	отм	соответствие
		+	отм	технологической
		+	отм	карте
10	Сервировка	+	хор	
11	Рассадка учащихся	+	+	санитарные нормы соблюдение

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 столами
2. Разработать для родителей рекомендации по введению прикорма детей в рацион ребенка.
3. _____

Члены комиссии:

_____ Мерз Меркулова Т.Н.
_____ Маслова Маслова Н.В.
_____ Сураева Е.А.
_____ Ивлиевченко С.В.