

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

## по проверке организации питания детей

Дата проведения 21.01.2024

Проверку проводили

Князюкина Э.Т., отв. за организацию питания;

Сураева Э.А., мед. работник

Бахарова Н.В. (родитель)

Меркулова Т.А. (родитель)

Мокшова Н.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)	+	удовл.	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+	удовл.	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	-	-	отсутствуют дети данной категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор.	сан. нормы соблюдены
	— наличие продуктов;	+	хор.	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	хор	
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	журнал в новой форме
	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 <i>завтрак котлета кур.</i> 2е блюдо <i>каша гречнев. рисовая</i> напиток <i>какао</i> <i>+ батны, масло слив.</i>	+	+	<i>в меню отсутств. фруктов слив. кашейто соотв.</i>
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	+	+	<i>соотв. техн. карте, организованн. св. ва соблюдени</i>
10	Сервировка	+	хор	
11	Рассадка учащихся	+	+	<i>сан. нормы соблюдены</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. Соблюдать десятидневное меню (не допускать замену масла, сыра кондитерскими изделиями).
2. Проводить беседы с детьми о пользе блюд из овощей, молока и творога .

Члены комиссии:

Барф- Бажарова Н.В.  
Маслова. Маслова Н.В.  
Мерз- Меркулова Т.Н.  
Юрф — Журикина Н.Т.  
Сураева Е.А.