**АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

**по проверке организации питания детей**

Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проверку проводили

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 (браккеражный 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 |  |  |  |
| 2 | Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания) |  |  |  |
| 3. | Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении |  |  |  |
| 4. | Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) : |  |  |  |
| 5. | Склад:  -условия хранения продуктов питания; |  |  |  |
|  | — 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  2е блюдо  напиток |  |  |  |
| 9 | Качество приготовления пищи:  1е блюдо  2е блюдо  — напиток |  |  |  |
| 10 | Сервировка |  |  |  |
| 11 | Рассадка учащихся |  |  |  |

**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. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_