

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 21.09.2022

Проверку проводили

Ответственный за организацию питания - Ивелиженко С. В.
Члены родительского комитета - Меркулова Т. Н., Торова Е. Т., Машова 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	+		ведется тетрадь заявок
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	—		нет детей данной категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор	соблюдаются
	— наличие продуктов;	+	хор	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+		оборудование в рабочем состоянии
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	вегетал
	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: Сыр (порезанный) 1е блюдо Рыба, тушёная в томате с овощами. 2е блюдо каша из гречневой крупы напиток Чай с лимоном Батон "Школьный".	+	+	Отличные вкусовые качества готовой продукции
	1е блюдо	+	+	
	2е блюдо	+	+	
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	+	отл	каша рассыпчатая чай сладкий, насыщенный вкус.
	1е блюдо	+	отл	
	2е блюдо	+	+	
10	Сервировка	+	хор	
11	Рассадка учащихся	+	хор	по классам

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 пагубе употребления круп.
3. _____

Члены комиссии:

Ивельченко С.В.
Зерл Меркулова Т.Н.
Андреева Торова Е.Т.
Мамлова Н.В.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 14.10.2022

Проверку проводили
Ответственный за организацию
питания - Ивельтенко С. В.

Члены родительского комитета -
Меркулова Т. Н., Маслова Н. В., Торговая Е. Т.

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	+	удовл.	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	-	-	отсутствуют дети данной категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор	
	— наличие продуктов;	+	хор	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	хор	
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	ведется
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	+	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	хор	
	выполнение норм выдачи пищи:			
8	1е блюдо <i>Щи из свежей капусты с картошкой, грибами, сметаной.</i>	+	+	в меню отсутствуют свежие фрукты
	2е блюдо <i>Щицеиь "Особый".</i>	+	+	
	<i>Пис отварной</i>			
	напиток <i>Какао из изюма.</i>	+	+	качество соответствует
	<i>Хлеб пшеничный; ржаной-пшеничный</i>			
	Качество приготовления пищи:			
9	1е блюдо <i>Щи из свежей капусты с картошкой, грибами, сметаной.</i>	+	отм. +	соответств. технологической карте
	2е блюдо <i>Щицеиь "Особый".</i>	+	отм. +	
	<i>Пис отварной</i>		отм. +	
	— напиток <i>Какао из изюма.</i>	+		
	<i>Хлеб пшеничный; ржаной-пшенич.</i>			
10	Сервировка	+	хор	
11	Рассадка учащихся	+	+	санитарные нормы рассадки соблюдены

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 столом.~~
2. ~~Разработать рекомендации для родителей по введению полезных блюд в рацион ребенка, а также о пользе фруктов.~~
- 3.

Члены комиссии:

Меркулова Т.Н.
Маслова Н.В.

Тарова Е.Т.
Ивельченко В.В.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 10.11.2022

Проверку проводили

Ответственный за организацию питания — Шельтенко С.В.

Члены родительского комитета — Герова Е.Т., Маслова Н.В., Меркулова Т.Н.

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	+	отм.	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+	отм.	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+	+	тетрадь заявок в наличии
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	-	-	
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	отм.	
	— наличие продуктов;	+	отм.	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	отм	
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	имеется
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	хор	документы в наличии
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	хор	
	выполнение норм выдачи пищи:	+	отм	Молоко
8	1е блюдо	+	отм	свиное (10)
	2е блюдо	+	отм	каша вязкая
	напиток	+	отм	молочная из пшеничной крупы (200/5) Чай с сахар (20) Батон "Искандер" 1/5
	Качество приготовления пищи:			
9	1е блюдо	+	отм	каша вязкая
	2е блюдо			имеет вкус
	— напиток	+	отм	входящих в неё продуктов (без постороннего запаха)
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,

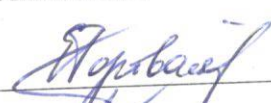



Температура подачи соблюдена.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения комиссии:

1. Проводить с детьми беседы
2. о пользе употребления круп.
3. Включить в рацион фрукты.

Члены комиссии:

	Горова Е.Т.
	Маслова Н.В.
	Меркулова Т.Н.
	Шельтенко С.В.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 1.12.2022

Проверку проводили

ответственной за организацию
питания - Швейченко С.В.
Члены родительского комитета
Гриван Е.Т., Мосина Н.В., Меркулова Т.Н.

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	+	отл	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+	отл	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+	+	тетрадь записок в кабинете
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	—	—	—
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	отл	
	— наличие продуктов;	+	отл	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	отл	
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	имеется
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	хор	документы в наличии
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	хор	
	выполнение норм выдачи пищи:			мясно сливочная (10)
8	1е блюдо	+	отл	каша вязкая маночная из пшеничной крупы до каша с молоком до батон Шкотовский 30 яблоко свежее 160
	2е блюдо	+	отл	
	напиток	+	отл	
9	Качество приготовления пищи:			каша вязкая имеет вкус, вгорелых в нее продуктов (без постороннего запаха)
	1е блюдо	+	отл	
	2е блюдо — напиток	+	отл	
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 беседы о режиме употребления
2. круп. Обратит внимание на
3. культуру питания детей.

Члены комиссии:

Горовайт Горовайт Е.Т.
М Машова Н.В.
Меркуров Меркуров И.И.
Иванченко Иванченко С.В.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 23.01.2023

Проверку проводили
Члены родительского комитета -
Герова Е.Т., Меркулова Т.Н., Мамаева Н.В.
Ответственной за организацию
питания - Ивельтенко С.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	+	+	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	—	—	Нет данных категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор	соблюдаются
	— наличие продуктов;	+	хор	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+		оборудование в рабочем состоянии
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	ведётся
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	+	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	хор	/
	выполнение норм выдачи пищи:			
8	1е блюдо Борщ с капустой, картофелем, сметаной 250/15	+	+	
	2е блюдо Тефтели мясные в соусе 90	+	+	
	чай ароматизированный, 160 напиток компот из смеси сухофруктов + С витаминизация, 200	+	+	
	Качество приготовления пищи:			
9	1е блюдо	+	отл	
	2е блюдо	+	отл	
	— напиток	+	+	
10	Сервировка	+	хор	
11	Рассадка учащихся	+	хор	по классам

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 разъяснитель-
2. ную работу о пользе употребления
3. первых блюд

Члены комиссии:

 Мельникова Н. В.
 Меркулова Т. Н.
 Горова Е. Т.
 Маслова Н. В.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 17.02.2023

Проверку проводили

Отв. за организ. пит. - Ивельтенко С.В.
Члены родит. комитета:
Горова Е.Т.
Меркулова Т.Н.

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	+	отм	Указание на вандию обед и их объём
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+	отм	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+	отм	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	-	-	Нет детей данной категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	отм	
	— наличие продуктов;	+	+	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	отм	Столовая обеспечена посудой и приборами, а также шкафами для ее хранения.
;	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	+	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	+	осуществляется контроль за отбором и хранением с/т. прд.
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	+	соблюдены требования настоящих санитарных правил
	выполнение норм выдачи пищи:			Соблюдены требования сан. правил по массе порций блюд, их пищевой и энерг. ценности.
8	1е блюдо <i>Котлеты рубленые из птицы с томат. соусом</i>	+	+	
	2е блюдо <i>Макаронные изделия отварные с маслом (155)</i>	+	+	
	напиток <i>Сыр (порциями) - (110) чай с сахаром (215)</i>	+	+	
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	отм	отм	в соответствии с техн. картами; хорошие вкусовые качества готовой продукции
10	Сервировка	хор	хор	
11	Рассадка учащихся	хор	хор	кл. руковод. следит за рассадкой уч-ся

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. Считать работу по организации питания положительной.
2. Кл. руководителями провести с администрацией беседу о необходимости горячего питания для детского персонала;
3. во время учебного процесса; следить за поведением детей в школьной столовой.

Члены комиссии:

столовой.

С актом комиссии ознакомлена
повар-бригадир

Е. А. Егорова

Шувалова С.В.

Егорова Е.Т.

Меркулова Т.Н.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 16.03.2023

Проверку проводили

Члены родительского комитета:
Меркулова Т.Н., Маслова Н.В.,
Третьякова Е.Т.
Ответственный за организацию
питания: Ивельтенко С.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 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)	+	+	документы в наличии
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	+	
8	выполнение норм выдачи пищи: салат из белокочанной капусты 1е блюдо "Жапонская Золотая рыбка" 2е блюдо жаркое по-домашнему напиток компот из смеси сухофруктов	+	+	требования соблюдены
	Качество приготовления пищи:			
9	1е блюдо	хор	хор	
	2е блюдо	хор	хор	
	— напиток	отл	отл	
10	Сервировка	хор	хор	
11	Рассадка учащихся	хор	хор	рассадка осуществляется по классам

— 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) :	—	—	отсутствуют дети данной категории
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	хор	
	— наличие продуктов;	+	+	

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. Провести с детьми разъяснительную работу - о пользе употребления овощей.
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

Мерк Меркулова Т.Н.
Андреева Маслова Н.В.
Егорова Горюва Е.Т.
Ильченко С.В.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 20.04.2023

Проверку проводили

Члены родительского комитета:
Меркулова Т. Н., Маслова Н. В.,
Карова Е. Т.

Ответственный за организацию
питания: Ивельтейко С. 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;