

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 10.09.2025

Проверку проводили

Член род.ком. Рышова А.Т.
Бенцева Е.И.

Ответ по протоколу Меньшиков 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	+	+	
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) :	—	—	нет дет данных катисри
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	+	+	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	+	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	отм	соответствует нормам
8.	выполнение норм выдачи пищи: <i>Биточек из цыпленка с соусом томатным</i>	+	отм	в соответствии с требованиями
	1е блюдо <i>Макароны с соусом</i>	+	отм	
	2е блюдо <i>Десерт ягодный</i>	+	отм	
	напиток <i>чай с лимоном</i>	+	отм	
9	Качество приготовления пищи:			в соответствии с требованиями
	1е блюдо	+	отм	
	2е блюдо	+	отм	
	— напиток	+	отм	
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. Работа столовой и организации питания
2. школьной столовой признать как
3. помощественной

Члены комиссии:

Ивановская С. В. 
Романова И. Т. 
Бессева Е. Ч. 