

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 26 января 2024 г.

Проверку проводили Имакова Р.А. - ответственной по ит-танию, Ющик Л.П. - завхоз, Макашккина М.А. - сестра педагог, Захарова А.Ю. член ред. комитета

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;
8. Качество приготовления пищи на завтрак.
9. Рассадка

№	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка	Примечание
1	Десятидневное меню, ежедневное	да	отл	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	да	отл	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	да	отл.	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	нет	отл	
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	-	-	
	— наличие продуктов;	да	отл	

	-наличие сопроводительных документов на продукты	да	ОБЛ	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;			
	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	да	ОБЛ	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	да	ОБЛ	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	да	ОБЛ	
8.	выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо напиток	да	ОБЛ	
9.	Качество приготовления пищи: 1е блюдо напиток	да	ОБЛ	
10.	Рассадка учащихся	да	ОБЛ	

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:

1. Гришакова Р.А.
2. Юшкин А.П.
3. Шарошкина М.Н.
4. Затарова А.Ю.



Юшкин
Шарошкина
Затарова