

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 16 февраля 2014г.

Проверку проводили Фришкова Р.А. - ответственный по питанию

Юшкин А.П. - завхоз, Марашкина М.А. - соц педагог.

Захарова А.Ю. - член родительского 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		
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	да	отл	
	— 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	нет	—	
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. Увеличить выдачи пищи по объёму
2. не соблюдать.
3. _____

Члены комиссии:

1. Фромова Р.А
2. Юшник Л.П.
3. Шарашкина М.А.
4. Захарова А.Ю



Юшник
Шарашкина
Захарова