

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 21 марта 2017г.

Проверку проводили Ермакова Р.А., ответственной по питанию, Шарашкина М.А. - соц. педагог, Юнчик Л.П. - завхоз, 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			
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) :	-	-	
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;			
	— наличие продуктов;	да	отл	

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

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. Брлякова Р.А.
2. Шаранкина М.А.
3. Юмчик Л.П.
4. Захарова А.Ю.



