

АКТ № 1 РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
по проверке организации питания детей

Дата проведения _09.09.2026 г.

Проверку проводили

Гончаренко, К.М.

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) :			

5.	-условия хранения продуктов питания;	✓		
	— наличие продуктов;	✓		
	-наличие сопроводительных документов на продукты	✓		
6.	Кухня:	✓		
	хранение инвентаря и оборудования;	✓		
	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);	✓		
8	выполнение норм выдачи пищи: 2е блюдо напиток	✓		
9	Качество приготовления пищи: 2е блюдо — напиток	✓		
10	Сервировка	✓		
11	Рассадка учащихся	✓		

Закключение: Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях ответственного санитарного нормам и требованиям. Оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркировано и соответствуют санитарным нормам. Нормы выдачи пищи по объёму соблюдены. Приготовленная пища доброкачественная, вкусная.

Предложения комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии: Бондаришко
