

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей

Дата проведения 18.12.2024

Проверку проводили

Денисенко Л.Т.

Редотова Н.Н.

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				

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	✓		

Заключение: Технология приготовления блюд соблюдается,
Все готовые продукты соответствует заявлен-
ному качеству в меню, санитарное состояние
помещения удовлетворительное
Требований и замечаний нет.

Предложения комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

А.А.А.А.А.
А.А.А.А.А.
А.А.А.А.А.

УКЛ БОЛШЕПУРСКОГО КОНТРОЛЯ