

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ **по проверке организации питания детей**

Дата проведения 22.10.2024

Проверку проводили

Пущиханова С.М.

Ремесенко Л.Т., Камалининова 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	да	+	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	да	+	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	да	+	

5.	-условия хранения продуктов питания;	да	+	
	— наличие продуктов;	да	+	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	да	+	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	да	+	
	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	да	+	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	да	+	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	да	+	
8.	выполнение норм выдачи пищи: 2е блюдо напиток	да	+	
9.	Качество приготовления пищи: 2е блюдо — напиток	да	+	
10.	Сервировка	да	+	
11.	Рассадка учащихся	да	+	

Заключение: В ходе проверки нарушений не выявлено. Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям. Выдача пищи осуществляется в ограниченном объеме, поваром в спецодежде. Нормы выдачи пищи по весу соблюдены.

Предложения комиссии:

1. Рекомендую ввести больше овощей и фруктов.
2. _____
3. _____

Члены комиссии: Денисенко А.Т. А.А.А. -
Ишутаева С.М. Т.Т.Т.
Кашаникова Н.Н. К.К.К.