

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания детей

Дата проведения 26.09.2024г.

Проверку проводили

Пущиканова С.М.

Янисенко Л.Г., Калашникова А.А.

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:	да	+	
	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 маркировки не выявлено
продукты, указанные в сопроводительных документах,
хранятся в условиях отвечающих санитарным
требованиям.

Предложения комиссии: нет.

1. Шуханова С.М. Т.И.
2. Земисенко Л.Г. Л.Г.
3. Канашникова А.А. Канашникова

Члены комиссии: