

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

Дата проведения 16.02.2024 г.

Проверку проводили: члены родительского комитета – Волохова Т.А., Волохова О.А., Филиппова О.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	+	5	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+	5	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+	5	

4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	<i>Таких детей нет</i>		
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	5	
	— наличие продуктов;	+	5	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	5	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	+	5	
	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	+	5	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	5	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	5	
8	выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток	+	5	
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	+	5	
10	Сервировка	+	5	
11	Рассадка учащихся	+	5	

Заключение:

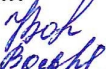

В ходе проверки было установлено:

- 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. Предложений нет. Спасибо за качественную организацию горячего питания!
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

Волохова Т.А. 
Волохова О.А. 
Филиппова О.А. 