

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

Дата проведения 30 12 2024 г.

Проверку проводили: члены родительского комитета –

Кутелова Софья Сергеевна
Кичинова Ольга Александровна

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) :	+	5	
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 оборудование	+	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 хранятся в условиях санитарных
норм. Оборудование и инвентарь на кухне
маркирован и соответствует нормам
исключая любую накопительную вероятность
заурядной контроли
Место приёма пищи оборудовано по классу
приготовленной пищи. Кухня
Температура подачи соблюдена

В ходе проверки нарушений не выявлено

Предложения комиссии:

1. Предлагаемый кей
2. Спасибо за качественную организацию
3. хорошего питания.

Члены комиссии:

Куренько. В.И.
Григорьев. О.А.