

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 15.02.2024г.

Проверку проводили

Семиданова С.В., Лоскубникова А.В.
Желева Т.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 двенадцатидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта;
4. Склад:
 - организация хранения продуктов питания;
 - наличие продуктов;
 - наличие сопроводительных документов на продукты.
5. 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, 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	Двенадцати дневное меню, ежедневное	✓	5	
2	Накопительная ведомость	✓	5	
3.	Ведомость учёта	✓	5	
4.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	✓	5	
	— наличие продуктов;	✓	5	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	✓	5	
5.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	✓	5	
	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	✓	5	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	✓	5	
6.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды,	✓	5	

	хранение, маркировка);	✓	5	
7	выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток	✓	5	
8	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	✓	5	
9	Сервировка	✓	5	
10	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: (двенадцатидневное, 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. Нарушений не обнаружено

2.

3.

Члены комиссии:

Погребняков А.В.

(подпись)

Осьмаков С.В.

Осьмаков

Гелова Т.А.

(подпись)