

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

Дата проведения: 23 ноября

Проверку проводили

Нагорная М. Н.  
Михайлова Л. В.

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 без нарушений;
  - наличие продуктов в соответствии с накладными;
  - наличие сопроводительных документов на продукты.
6. Помещения для приготовления пищи:
  - хранение инвентаря и оборудования без нарушений;
  - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании в наличии;
  - наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников). Всё своевременно заполняется;
  - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед без нарушений.
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	

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. Между стенами проветривать помещение
2. Ведущая дверь
3. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Назаров М. Н. Сидоров

Сидоров А. А. Лид

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	нет	нет		
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 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	✓	4		