

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ № 9
по проверке организации питания детей

Дата проведения _____ 17.04.2024 г. _____

Проверку проводили
_____ Становых Н. С., Анетаева А.К. _____

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;

. Склад:

- организация хранения продуктов питания;
- наличие продуктов;
- наличие сопроводительных документов на продукты.

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.

Обеденный зал:

- выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);
- выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед;

Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Примечание
Десятидневное меню, ежедневное	да	
Склад: -условия хранения продуктов питания;	Да (соответствует САН Пин)	
— наличие продуктов;	Да	
-наличие сопроводительных документов на продукты	Да	
Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	Да	
наличие маркировки инвентаре и оборудовании	Да	

наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	Да
Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	Да
выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток	Да
Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	Соответствует вкусовым качествам

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. **Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.**

2. _____
3. _____

Члены комиссии:

Гилева А.Н. 

Станновых Н.С. 

Антаева А.К. 