

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ столовой

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Борковская средняя школа»

на предмет организации горячего питания учащихся

по проверке организации питания детей

Дата проведения 01.02.2024

Проверку проводили

Сахарова Е.В., Федорова Н.Ю.,

Триказникова Е.Ю.

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	+		
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	не проверен		
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	не проверен		
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	—		

5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	<i>удов.</i>	
	— наличие продуктов;	<i>удов.</i>	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	<i>имеется</i>	
6.	Кухня: хранение инвентаря и оборудования;	<i>соответ.</i>	
	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	<i>имеется</i>	
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	<i>имеется</i>	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	<i>соблюд.</i>	
8	выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток	<i>завтрак</i>	<i>всего</i>
9	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо — напиток	<i>завтрак</i>	<i>вкусно</i>

10	Сервировка	<i>состав.</i>	
11	Рассадка учащихся	<i>состав.</i>	

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. защитная замена костюм
2. защитная замена резиновых перчаток
3. _____

Члены комиссии:

Сай Сидорова Е.В.
Редер Федорова Н.В.
Штукману Фрикоушикова Е.Н.
