

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ по проверке организации питания в МОУ Григорьевская СШ ЯМР

Дата проверки: «16» февраля 2024г.

Состав членов комиссии, участвующих в осуществлении контроля:

Ткаченко В.В., социальный педагог,
Шаламова А.А., учитель,
Бакаева А.А., заведующая хозяйством,
Попова И.В., родитель,
Круглова Н.Н., родитель.

Цель: установление соответствия требований к организации питания детей по качеству приготавливаемых блюд и их массе, а также на соответствие перечня блюд меню на конкретную дату.

№ п/п	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка	Примечание
1	Десятидневное меню, ежедневное	Да	Соответствует	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	Да	Соответствует	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	Да	Соответствует	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия, др)	Да	Соответствует	
5.	Склад: условия хранения продуктов питания;	Да	Соответствует	
	наличие сопроводительных документов на используемые продукты	Да	Соответствует	
6.	Кухня: санитария, соблюдение сотрудниками кухни спецодежды и гигиены труда	Да	Соответствует	
	хранение инвентаря и оборудования	Да	Соответствует	
	наличие маркировки на инвентаре и оборудовании	Да	Соответствует	
	наличие документов (бракеражный журнал)	Да	Соответствует	
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	Да	Соответствует	
8	Соблюдение графика питания	Да	Соответствует	

9	выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток	Да	Соответствует	
10	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток	Да	Соответствует	
11	Сервировка	Да	Соответствует	
12	Рассадка учащихся	Да	Соответствует	

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 установленном 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: упорядочить правила пользования буфетом, скорректировать график пользования буфетом.

Члены комиссии:

И. В. Ткаченко

Н. Н. Кривоноз

А. А. Баканова

И. В. Генова

А. А. Маманова