

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 9.09.2024г

Проверку проводили

Е.В. Чернова

Т.В. Майер

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;
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. Рассадка

№ п/п	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка	Примечание
1	Десятидневное меню, ежедневное	+		
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+		
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+		
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	—		
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+		
	— наличие продуктов;	+		
	-наличие сопроводительных документов на продукты	+		
6.	Кухня: хранение инвентаря и	+		

оборудования;

	наличие маркировки инвентаря и оборудования	+
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+
	выполнение норм выдачи пищи:	
	1е блюдо	+
8	2е блюдо	+
	напиток	+
	Качество приготовления пищи:	
	1е блюдо	+
9	2е блюдо	+
	— напиток	+
9	Рассадка учащихся	+

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. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

С.В. Черновс Свар
Т.В. Майер Мастр

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 4.10.2024

Проверку проводили

С.В. Тершова

Т.В. Макиер

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;

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. 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	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	-	5	
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	5	
	— наличие продуктов;	+	5	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	5	
6.	Кухня: хранение инвентаря и	+	5	

оборудования;

наличие маркировки инвентаре и
оборудовании

наличие документов
(бракеражный журнал, контроль за
состоянием здоровья сотрудников)

+ 5

7. Выполнение сан. требований по
организации кормления детей
(мытьё посуды, хранение,
маркировка);

+ 5

выполнение норм выдачи пищи:

8 1е блюдо

+ 5

2е блюдо

+ 4

напиток

+ 5

Качество приготовления пищи:

9 1е блюдо

+ 5

2е блюдо

+ 4

— напиток

+ 5

9 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. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

Светлова СВ _____

ТВ Майер Майер _____

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 11.11.2024

Проверку проводили

ЕВ Чернова

ТВ Мастер

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;
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. Рассадка

№ п/п	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка	Примечание
1	Десятидневное меню, ежедневное	Т	5	
2	Накопительная ведомость (выполнение натуральных норм питания)	+	5	
3.	Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении	+	5	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	Т	5	
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	Т	5	
	— наличие продуктов;	+	5	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	Т	5	
6.	Кухня: хранение инвентаря и	Т	5	

оборудования;

	наличие маркировки инвентаря и оборудования	+ 5
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+ 5
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+ 5
	выполнение норм выдачи пищи:	+ 5
8	1е блюдо	+ 5
	2е блюдо	+ 5
	напиток	+ 5
	Качество приготовления пищи:	
9	1е блюдо	+ 5
	2е блюдо	+ 5
	— напиток	+ 5
9	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. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

ЕВ Чернова ЕВ Чер

ТВ Майер Майер

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 9.11.2024

Проверку проводили

ЕВ Кротов

ТВ Майер

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;
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 (браккеражный 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. 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	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др):	-	-	
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	5	
	— наличие продуктов;	+	5	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	5	
6.	Кухня: хранение инвентаря и	+	5	

оборудования;

	наличие маркировки инвентаря и оборудования	+	5
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	5
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	5
	выполнение норм выдачи пищи:		
8	1е блюдо	+	5
	2е блюдо	+	5
	напиток	+	5
	Качество приготовления пищи:		
9	1е блюдо	+	5
	2е блюдо	+	5
	— напиток	+	5
9	Рассадка учащихся	+	4

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. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

ЕВ Терюков ЕВчерт

ГВ Моцкер Маглер

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей

Дата проведения 13.01.2025

Проверку проводили

ЕВ Чернова

ТВ Маайер

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;
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. 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	
4.	Питание детей с особыми потребностями (Диабет, аллергия и др) :	+	—	
5.	Склад: -условия хранения продуктов питания;	+	5	
	— наличие продуктов;	+	5	
	-наличие сопроводительных документов на продукты	+	5	
6.	Кухня: хранение инвентаря и	+	5	

оборудования;

;	наличие маркировки инвентаре и оборудования	+	5
	наличие документов (бракеражный журнал, контроль за состоянием здоровья сотрудников)	+	5
7.	Выполнение сан. требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);	+	5
	выполнение норм выдачи пищи:		
8	1е блюдо	+	5
	2е блюдо	+	5
	напиток	+	5
	Качество приготовления пищи:		
9	1е блюдо	+	5
	2е блюдо	+	5
	— напиток	+	5
9	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. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

Майер ТВ *Майер* _____

С.В Тернова *С.В Терн* _____

