**АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

**по проверке организации питания детей**

Дата проведения 23 сентября 2024 года

Проверку проводили:

Председатель комиссии - Петрова И.И.

Члены комиссии - Зайцева А.С., Луковка Н.К..

Цель проверки:

Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню, оценка целевого использования продуктов.

В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола, , перспективное и ежедневное меню.

**Ход проверки:**

Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;

2. Накопительная ведомость;

3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;

4. Качество и свежесть продуктов;

5. Сервировка стла.

6. 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. Сервировка.

10. Рассадка

**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.

—  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:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_