

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей МКОУ «Кичигамринская СОШ»

Дата проведения 24.01.2020 года

Проверку проводили

Курбанова Г. А.

Александрова Т. М.

Курбанова Дилана Н.

Сергеевская А. Р.

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. Склад:

— организация хранения продуктов питания;

— наличие продуктов;

— наличие сопроводительных документов на продукты.

5. 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.

6. Обеденный зал :

— выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);

— выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед;

7. Качество приготовления пищи на завтрак, обед.

8. Сервировка.

9. 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, 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 и пожелания: поставить овсяной, роготу
машину более бы для детей,

Члены комиссии:

<u>Мур</u>	<u>Курбанова И.А.</u>
<u>Мур</u>	<u>Мамедова П.М.</u>
<u>Мур</u>	<u>Турсанова О.Н.</u>
<u>Мур</u>	<u>Сергеевна А.Д.</u>

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

по проверке организации питания детей МКОУ «Кичигамринская СОШ»

Дата проведения 08.02.2025 г.

Проверку проводили

Иурданова И. А.

Иванова Татьяна

Малашева Т. М.

Суслова А. Ф.

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. Склад:
 - организация хранения продуктов питания;
 - наличие продуктов;
 - наличие сопроводительных документов на продукты.
5. 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.
6. Обеденный зал :
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, хранение, маркировка);

— выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед;

7. Качество приготовления пищи на завтрак, обед.

8. Сервировка.

9. 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, 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 и пожелания: В столовой чистота и
порядок. Чуть отодвинуть столы дальше
от прохода к окошку раздачи

Члены комиссии:

М.А. Курбанова И.А.
М.А. Мамеедова Г.М.
М.А. Мамеедова Т.А.
С.А. Сусеева А.Г.