

Рейд родительского контроля по
столовой МБОУ «СОШ №9

« 20 » апрель 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Вайкина Зарина Раїмжановна, 8 класс
_____, _____ класс
_____, _____ класс

Цель рейда (нужное подчеркнуть): проверка на температуру подачи еды, осуществить проверку на качество питания и вес порций, на чистоту приборов и столов, выявить соответствие прописанного меню с фактической подачей блюд, опрятность внешнего вида и культура общения сотрудников столовой по отношению к школьникам, чистота помещения столовой.

На момент проведения рейда «20» апрель 2023 года с 9⁰⁵ час. до 9⁴⁵ час.

выявлено: в обеденном зале тепло, столы простерты,
температура воздуха при соответствии норме.
Фабричные стеловой опрешене, вешалки,
цветом средстве индивидуальной гигиены.
В зале оборудован уголок самосервисования,
где уч-ся могут самостоятельно обслужить
себя в линейном методе.

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний по организации питания нет.

Зайнут | Вайкина З.Р.
(подпись) (расшифровка)

« 20 » апрель 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 20.04.2023г.

Инициативная группа, проводившая
 проверку: Василина Саркисе Капшиной

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню? А) Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) Да, но без учета возрастных групп В) Нет	+
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) Да Б) Нет	+
3	В меню отсутствуют повторы блюд? А) Да, по всем дням Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	+
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда? А) Да, по всем дням Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	+
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) Да Б) Нет	+
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) Да Б) Нет	+
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) Да Б) Нет	+
8	Проводится ли уборка помещения столовой после каждого приёма пищи? А) Да Б) Нет	+
10	Качественно ли проведена уборка помещения столовой на момент проверки? А) Да Б) Нет	+
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) Да Б) Нет	+
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным, факты исключения отдельных блюд из меню? А) Да Б) Нет	+
13.	Соблюден ли температурный режим подачи пищи? А) Да Б) Нет	+