

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 03 » октября 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Валова Надежда Николаевна, 3,7 класс
Каримова Мария Сергеевна, 3,7 класс
Иванова Анна Николаевна, 3,7 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 « 03 » октября 2023 года с 9:00 час. до 10:30 час. выявлено: в столовой чисто, меню присутствует, в зоне раздачи предусмотрены козубы. Порции не оставшие, достаточно горячие. По вкусовым качествам замечаний нет. На столах выдают фрукты. Персонал столовой вежливый и внимательный. Зона приема пищи эстетически приятно оформлена.

Замечания, которые необходимо устранить:

замечаний нет.

ВН | Валова Н.Н. |
(подпись) (расшифровка)

« 03 » октября 2023 г.

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 03 » октября 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения 03.10.2023г.

Инициативная группа, проводившая

проверку Валова Н.Н., Каримова М.С., Шамкова А.Н.

№ 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?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда?	да
5.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
6.	Созданы ли условия для организации питания с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
7.	Соблюден ли температурный режим подачи пищи?	да
8.	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	да
9.	Качественно ли проведена уборка помещения столовой на момент проверки?	да
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
11.	Есть ли у обслуживающего персонала столовой форма, СИЗ?	да

Ваши предложения по улучшению организации питания в

школе: всё устраивает
