

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 5 » марта 2024 г.

АКТ

временной комиссии  
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Гезик Наталья Геннадьевна, 1<sup>Б</sup> 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 « 5 » марта 2024 года с 9<sup>30</sup> час. до 9<sup>40</sup> час.

выявлено: завтрак в полном объеме, качество блюд  
соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам.  
Вкусовое качества хорошие. Столы чистые, посуда  
чистая без сколов. Форма персонала столовой  
чистая. Волы чистый. Температурной режим блюда  
соответствует нормам. Вес порций соответствует

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний нет.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Гезик | Гезик Н.Г. |  
(подпись) (расшифровка)

« 5 » марта 2024 г.

Рейд родительского контроля по  
столовой МБОУ «СОШ №9

Оценочный лист

Дата проведения 5.03.2024.

Инициативная группа, проводившая  
проверку Куча Наталья Геннадьевна

№ п\п	Вопрос	Да\нет
1.	Имеется ли в организации меню:	
	А)да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	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	Да
	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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_