

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 08 » апреля 202 4 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Сидорова Наталья Евсеевна, 3,5 класс
_____, _____ класс
_____, _____ класс

Цель рейда (нужное подчеркнуть): проверка на температуру подачи еды, осуществление проверки на качество питания и вес порций, на чистоту приборов и столов, выявление соответствия 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 «08» апреля 2024 года с 10³⁰ час. до 10⁴⁵ час.

выявлено: Температура подачи еды соответствует норме, всё тёплое, вкусное. Чистота столов и приборов соблюдена. Сотрудники столовой вежливы, опрятно, тихо, корректно общаются с детьми без нареканий. Меню соответствует прописанному порции блюд.

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний нет!

(подпись) | Сидорова Н.Е. |
(расшифровка)

«08» апреля 202 4 г.

Рейд родительского контроля по
столовой МБОУ «СОШ №9

Оценочный лист

Дата проведения 08.04.2024г.

Инициативная группа, проводившая
проверку Смирнова Наталья Евгеньевна 3, Б класс

№ 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?	да
	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: предложений нет, все исправлено
