

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

«11» марта 2024 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Корякшина Ольга Леонидовна, 12 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 «11» марта 2024 года с 9⁰⁰ час. до 9³⁰ час. выявлено:

Заявленное меню соответствует
разнообразию блюд обширное, чистое колес,
столов. Столовая чистая без сколов.
Еда теплая. Работники столовой
одежды по форме. В столовой приятно
находиться, уютно, тепло и чисто
сотрудники вежливые, улыбаются и
оперативные в своей работе.

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний нет

Корь (подпись) | Корякшина О.А. (расшифровка)

«11» марта 2024 г.

Рейд родительского контроля по
столовой МБОУ «СОШ №9

Оценочный лист

Дата проведения 11 марта 2024г.

Инициативная группа, проводившая
проверку Корякина Ольга Александровна

№ п\п	Вопрос	Да\нет
1.	Имеется ли в организации меню:	Да
	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?	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 учтено
