

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

«23» марта 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Терехов Андрей Николаевич, 4^е класс
Красова Евгения Сергеевна, 4^е класс
Терехов Александрович, 4^е 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 «23» марта 2023 года с 13⁰⁰ час. до 13²⁰ час. выявлено:

- 1) Не соответствует меню фактическая подача: отсутствует салатный соус, салатный соус.
 - 2) Не хватает тарелочек, приборов в столовых приборах.
 - 3) Некачественная утка стола.
 - 4) Некачественная утка стола.
- Температура подачи еды соответствует.
Поведение и внешний вид сотрудников соответствует - от.
Проблемы хорошие выявлены.

Замечания, которые необходимо устранить:

1. Убрать плесень в помещении.
2. Привести блюда в соответствие с меню.
3. Тщательнее следить за чистотой приборов для столовых приборов, и столов.

[Подпись]
(подпись)

Терехов
(расшифровка)
Красова Е.А.
Терехов А.Н.

«23» марта 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 23.03.2023.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Турецкий Андрей Николаевич, Красодов Вадим Александрович, Терешин Александрович.

№ 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?	
	А) Да	
	Б) Нет	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	Да.
	Б) Нет	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) Да	Да.
	Б) Нет	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) Да	Да.
	Б) Нет	
8	Проводится ли уборка помещения столовой после каждого приёма пищи?	
	А) Да	Да.
	Б) Нет	
10	Качественно ли проведена уборка помещения столовой на момент проверки?	
	А) Да	
	Б) Нет	Нет.
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) Да	Да.
	Б) Нет	
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным, факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) Да	Да.
	Б) Нет	
13.	Соблюден ли температурный режим подачи пищи?	
	А) Да	Да.
	Б) Нет	