

Рейд родительского контроля по

столовой

МБОУ «СОШ №9

«20» февраля 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Набиулова Анастасия Ивановна, 15 класс
Ешкетровская Елена Алексеевна, 15 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 «20» февраля 2023 года с 9⁴⁵ час. до _____ час.
выявлено: Меню на отрывке перед столовой
от 18 февраля, какао на столик разлито,
чаша разбита /упадала в меню/ замене-
на ко дружью.
Бархат не соответствует, температура блюда
запечено нормой подачи. В столовой чисто,
под окном есть крамеж.

Замечания, которые необходимо устраниТЬ:

убирать столы тщательней, столы
мокрые, при подаче разлиты напитки.


(подпись)

Набиулова А.И.
(расшифровка)
Ешкетровская Е.А.

«20» февраля 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 20 февраля 2022

Инициативная группа, проводившая
проверку: родители 1, 2

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