

Рейд родительского контроля по
столовой МБОУ «СОШ №9
« 6 » мая 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Матемова Екатерина Владимировна, 40 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 « 6 » мая 2023 года с 8⁴⁰ час. до 8⁵⁰ час.
выявлено: Не было выявлено ни каких

нарушений, чистота соответствовала
нормам, сотрудники вежлива и
аккуратна, также достойно
(вкусно).

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний нет

Маш | Матемова
(подпись) (расшифровка)

« 6 » мая 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 6.05.2023г.

Инициативная группа, проводившая
 проверку: Максимов Е. В.

№ 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 цикличное 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 цикличным 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	✓