

Рейд родительского контроля по
столовой МБОУ «СОШ №9

«17» марта 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Рукаева Виктория Александровна, 3.б 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 «17» марта 2023 года с 10¹⁵ час. до 10⁴⁰ час.
выявлено: Меню соответствует, столовая чистота, температура
подачи еды нормальная, столовая чистая.

Замечания, которые необходимо устраниТЬ:

Нет.

Фур

(подпись)

Рукаева

(расшифровка)

«17» марта 2022 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 17.03.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

№ 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	+

Рейд родительского контроля по

столовой

МБОУ «СОШ №9

«17» марта 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Ганичева Аниа Борисовна

4, А 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 «17» марта 2023 года с 8 час. до 9 час. выявлено: в МБОУ, сош №9" меню не имеется,

меню ужинника, посуда недавно, блокнодырки
которые режут еду составляется, поварик блок
чувствует, блокнодырки составляется о блок,
следнее меню соответствует ужинников,
на меню проверки столовые чистые, нет,
сплошь чистые. Десерты приема пищи детей
персонал оперативно проверял чистоту уборки.

Замечания, которые необходимо устраниТЬ:

замечание огружает

Ж

Ганичева А.Б.

(подпись)

(расшифровка)

«17» марта 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 17. 03. 2013

Инициативная группа, проводившая
проверку: Тайшатова Амина Булисовна

№ п\п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) Да, но без учета возрастных групп	
	В) Нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) Да	<i>да</i>
	Б) Нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) Да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда?	
	А) Да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) Да	<i>да</i>
	Б) Нет	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) Да	<i>да</i>
	Б) Нет	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) Да	<i>да</i>
	Б) Нет	
8	Проводится ли уборка помещения столовой после каждого приёма пищи?	
	А) Да	<i>да</i>
	Б) Нет	
10	Качественно ли проведена уборка помещения столовой на момент проверки?	
	А) Да	<i>да</i>
	Б) Нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) Да	<i>да</i>
	Б) Нет	
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным, факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) Да	
	Б) Нет	<i>нет</i>
13.	Соблюден ли температурный режим подачи пищи?	
	А) Да	<i>да</i>
	Б) Нет	