

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 1 » февраля 2024 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Жабирова Анастасия Ивановна 2, 5 класс
Белалова Мария Тимуровна 2, 5 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 « 1 » февраля 2024 года с 8⁴⁰ час. до 9⁰⁰ час. выявлено: что в столовой т подача еды, качество и вес порций соответствует заявленному. Столы, тарелки, приборы чистые, меню вывешено и соответствует. В самой столовой чисто, внешний вид сотрудников опрятен, одея вешалки и шкафы чистые.

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний по организации столовой нет.
Единственный минус, это трещины окна.


(подпись)

Жабирова А. И.
(расшифровка)



Белалова МТ

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 1 » февраля 2024 г.

Оценочный лист

Дата проведения 1.02.24

Инициативная группа, проводившая
проверку Белалова Марина Григорьевна
Жайрова Анастасия Ивановна

№ 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?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	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: все очень хорошо, замечаний нет.