

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

«13» февраля 2025 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Лаврова Виктория Сергеевна 2 сына, 2^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 «13» 02 2025 года с 14⁰⁰ час. до 14²⁵ час.

выявлено: Температура еды норма, качество питания
и все порции соответствует порции меню, чистота
приборов и столов чистые, меню с подачей
блюд совпадает, опрятность и культура общения
сотрудников норма по отношению к школьникам,
чистота помещения чисто.

Замечания, которые необходимо устранить:

Лав
(подпись)

Лаврова В.С.
(расшифровка)

«13» февраля 2025 г.

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 13 » 02 2025 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Трес Алена Александровна Ташева, 29 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 « 13 » 02 2025 года с 9:30 час. до 9:40 час. выявлено: Температура подачи в норме (есть возможность разогреть), все порции 250 гр., приборы чистые, меню соответствует, персонал опрятной, помещение чистое.

Замечания, которые необходимо устранить:

замечаний нет.

А.А.
(подпись)

Трес А.
(расшифровка)

« 13 » 02 2025 г.

Рейд родительского контроля по
столовой МБОУ «СОШ №9

Оценочный лист

Дата проведения 13.02.2025

Инициативная группа, проводившая
проверку Мама 2^в класса Яблова Виктора
Сергеевна

№ п/п	Вопрос	Да\нет
1.	Имеется ли в организации меню:	да
	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?	✓
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда?	✓
5.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
6.	Созданы ли условия для организации питания с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
7.	Соблюден ли температурный режим подачи пищи?	✓
8.	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	✓
9.	Качественно ли проведена уборка помещения столовой на момент проверки?	✓
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
11.	Есть ли у обслуживающего персонала столовой форма, СИЗ?	✓

Ваши предложения по улучшению организации питания в

школе: Предложить нечего всё в норме.

Оценочный лист

Дата проведения 13.02.2025г.

Инициативная группа, проводившая
проверку Тимо Анна Александровна Тимина, 29 кл.

№ 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: _____
