

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 18. » 12. 2024 г.

АКТ

временной комиссии  
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Жукина Татьяна Владимировна 3 В. 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 « 18. » 12. 2024 года с 09.00 час. до 10.40 час.

выявлено: Температура подачи пищи  
соответствует. В столовой чисто.  
Столы бои накрыты вовремя.  
Три наготове с детьми, как  
сидящие классами так и  
с тарелками, детям пробовать.  
В кухне готовят готово, дети  
довольны.

Замечания, которые необходимо устранить:

Зачищенные вовремя проверки нет.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Жукина  
(подпись)

Жукина Т.В.  
(расшифровка)

« 18. » 12. 2024 г.

Оценочный лист

Дата проведения 18.12.2024

Инициативная группа, проводившая  
проверку Жукова Татьяна Владимировна

№ 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	да
	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	нет
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 хорошо, в столовой нет  
замечаний, все правило соблюдается.