

Рейд родительского контроля по  
столовой МБОУ «СОШ №9  
« 22 » октября 2024 г.

АКТ  
временной комиссии  
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Валова Надежда Николаевна, 3, 7 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 « 22 » октября 2024 года с 9 час. до 10 час. выявлено: в столовой чисто, на столах аккуратно расставлены приборы, по количеству соответствует, все блюда выданы вовремя, по температуре режим соблюден, предложено меню, сотрудники столовой одеты в спецодежду, опрятны и вежливы по отношению к школьникам, помещение столовой оформлено стильно и уютно, порции полные и сытные, еда свежая, приготовлена вкусно.

Замечания, которые необходимо устранить:

замечаний не обнаружено.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

ВН | Валова Н.Н. |  
(подпись) (расшифровка)

« 22 » октября 2024 г.

Рейд родительского контроля по  
столовой МБОУ «СОШ №9

Оценочный лист

Дата проведения 22.10.2024

Инициативная группа, проводившая  
проверку 3, 7 класс, Валова Надежда Николаевна

№ п\п	Вопрос	Да\нет
1.	Имеется ли в организации меню:	А.
	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?	нет
	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: поставить больше суммочек для рук перед  
столовой рядом с умывальниками