

Рейд родительского контроля по
столовой МБОУ «СОШ №9
« 16 » 03 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Кашанова Зоида Камаловна, 4А 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 «16» 03 2023 года с 8⁴⁰ час. до 9⁰⁰ час.

выявлено: Меню соответствует заявленному
12 руб. в день, температурный режим
соблюдается. В столовой очень хорошая
посуда, чисто, уютно. Персонал очень
доброжелательной, приветливой. Еда очень
вкусная, теплая, компот отличный приятно
пить. Детям меню приятно аппетита,
чтобы всё роедали, еда просто обалденная

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний нет.

Кашанова | Кашанова
(подпись) (расшифровка)

«16» 03 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 16.03.23

Инициативная группа, проводившая

проверку: Самсонова Замира Хамидовна

№ 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 цикличное 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 цикличным 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	