

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

«12» маे 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Гаштешова Ольга Викториевна, 8^с 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 «12» мае 2023 года с 9¹⁴ час. до 9²⁵ час.

выявлено: *соответствующие условия
погашены для детей, для личной
упаковки перед приемом пищи,
блюда соответствуют меню и
температурическим нормам.*

Замечания, которые необходимо устранить:

*При размещении горячих по блюдам,
на столовых оставались нагретые горячие
холодильники чтобы работники столовой
были уверены их, до прихода детей.*

Фея Гаштешова

(подпись)

(расшифровка)

«12» мае 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 12 мая 2023

Инициативная группа, проводившая проверку: родители 8с2 класса

№ 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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	да
	А) Да	
	Б) Нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	А) Да, по всем дням	
	Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда?	да
	А) Да, по всем дням	
	Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
	А) Да	
	Б) Нет	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
	А) Да	
	Б) Нет	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
	А) Да	
	Б) Нет	
8	Проводится ли уборка помещения столовой после каждого приёма пищи?	да
	А) Да	
	Б) Нет	
10	Качественно ли проведена уборка помещения столовой на момент проверки?	да
	А) Да	
	Б) Нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) Да	
	Б) Нет	
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным, факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
	А) Да	
	Б) Нет	
13.	Соблюден ли температурный режим подачи пищи?	да
	А) Да	
	Б) Нет	