

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 12 » мая 2023 г.

АКТ

временной комиссии
по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Шаноталова Татьяна Михайловна, 2,5 класс
Сарафанова Наталья Евгеньевна, 2,5 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 » мая 2023 года с 14¹⁰ час. до 14³⁰ час.

выявлено: подача пищи осуществлялась сотрудниками столовой с соблюдением правил - все блюда в перчатках, столовые приборы чистые. Пища подавалась в теплом виде. Общение сотрудников с детьми на уровне взаимного уважения.
С сожалением, дети кушают очень мало. Не все дети съедают предложенные порции. Предпочитают в еду хлеб. Прочие остаются неизъеденной.

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний со стороны родителей нет

Шан | Шаноталова Т. М.
(подпись) (расшифровка)
С Сарафанова Н. Е.

« 12 » мая 2023 г.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 12.05.2023.

Инициативная группа, проводившая

проверку:

Шанотасова Татьяна Михайловна
Солдатова Наталья Евгеньевна.

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