

Рейд родительского контроля по

столовой МБОУ «СОШ №9

« 14 » 02. 2023 г.

АКТ

временной комиссии

по проведению родительского контроля в столовой

Члены временной комиссии:

Сироднев Р.М., 11 класс  
Нагорных М.Н., 11 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 « 14 » 02. 2023 года с 9<sup>25</sup> час. до 10<sup>00</sup> час.

выявлено: Нарушений не выявлено,  
температура подачи еды  
выдержанна, вес порций в  
норме. Столы чистые, приборы  
чистые, опрятные и вежли-  
вые сотрудники, общение  
и культура на высшем  
уровне.

Замечания, которые необходимо устранить:

Замечаний  
нет

Сироднев Р.М.  
Нагорных М.Н.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка)

« 14 » 02. 2023 г.

## Оценочный лист

Дата проведения проверки: 14.02.2023

Инициативная группа, проводившая

проверку: Сиродиев Р. М., Жагерман М. Ч

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