

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Нюрдор-Котьянская основная общеобразовательная школа  
(МОУ Нюрдор-Котьянская ООШ)

**АКТ ПРОВЕРКИ № 2**

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

**На основании**

Была проведена проверка помещений для приема пищи МОУ Нюрдор-Котьянская ООШ.

Время проверки: 21.10.2024г. с 10 час. 30 мин. до 10 час. 50 мин.

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Добрых О.П.;
- Протопопова Н.В.
- Обухова А.С.

При проведении проверки присутствовали: заведующий хозяйством –  
Н.А. Кислицина

**В ходе проведения проверки:**

– выявлены нарушения:

*нарушений нет*


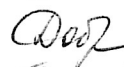

– сформированы предложения:

- 1) По качеству излучаемого света замечаний нет. Свет белый, теплый, яркий свет с удовлетворением.*
- 2) Норма всегда должна быть соблюдена*


Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

21.10.2024  А.С. Обухова  
21.10.2024  О.П. Добрых  
21.10.2024  Н.В. Протопопова

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Директор  Л.А. Смирнова  
21.10.2024г.

**Оценочный лист  
по изучению организации питания в  
МОУ Нюрдор-Котьинская ООШ**

план работы  
(основания)

Комиссия в составе:

Фромонова Н.В., Добряк В.Ф., Огурова А.С.

в присутствии повара  
составили настоящий оценочный лист о том, что «21» октября 2024 г.  
в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в МОУ Нюрдор-  
Котьинская ООШ.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

принимать пищу успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: заведующей хозяйством Фромоновой Н.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

при входе в столовую

дежурство педагогов выявлено руководителем в обеденном зале

чистота зала в зале чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60

достаточно посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятной

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столов чистых

- наличие комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

*соответствуют требованиям*

Наличие и доступность размещения меню:

*меню доступно для ознакомления*

Соответствие рационов питания утвержденному меню

*соответствуют*

Наличие и место расположения контрольных блюд:

*находятся на месте для КБ одного заказа*

Качество готовой пищи (таблица 1).

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
22.10.2024г.								
Обед.								
1.	Махи с канунками	соев.	200	250	соев.	вкусно	соев.	Мякоть свежая все не нарушено.
2.	пюре картофельное	соев.	150	200	соев.	вкусно	соев.	Докур-тимае отжар-кинене от нормы не превышает 3%
3.	гречка	соев.	90	99	соев.	вкусно	соев.	
4.	салат из овощей	соев.	60	60	соев.	вкусно	соев.	
5.	Махи из шпината	соев.	200	202	соев.	вкусно	соев.	
6.	Желе-мандарины		50	50	соев.	свежий	соев.	
	- желе-кисель		20	20	соев.	свежий	соев.	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).