

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 8

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 20.04.2024г. с 9 час. 45 мин. до 10 час. 15 мин.

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

- Добрых О.П.;
- Протопопова Н.В.
- Храбрых Л.В.

При проведении проверки присутствовали: директор образовательной организации – Л.А. Смирнова

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений нет

– сформированы предложения:

- 1) По категории приготовленные блюда заморозены нет. Бед витаминной, мясной, рыбы едим с удлинением.*
- 2) Нельзя вводить готовых блюд собственного*

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:


20.04.2024  Л.В. Храбрых

20.04.2024  О.П. Добрых

20.04.2024  Н.В. Протопопова

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

Директор школы
20.04.2024г.

 Л.А. Смирнова

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

план работы комиссии
(основания)

Комиссия в составе:

Брашманова И. В., Добряк В. Я., Крабкая Л. В.

в присутствии повара

составили настоящий оценочный лист о том, что «20» апреля 2024 г.

в 09 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в МОУ Нюрдор-Котьянская 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:

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

при входе в столовую

дежурство педагогов классные руководители 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 тримной

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие комплектов подносов

—

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует требованиям

Наличие и доступность размещения меню:

меню доступно для ознакомления

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется на кухне для КВ около раздачи

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	
20.04. 2004г								
Обед								
1.	Салат из квашенной капусты	соев.	60	60	соев.	вкусно	соев.	Растопленый все не нарушен.
2.	Суп с вермишелью	соев.	200	218	соев.	вкусно	соев.	Держать температуру
3.	Жюльен из горошка	соев.	150	220	соев.	вкусно	соев.	отключить от плиты
4.	Шницель	соев.	90	95	соев.	вкусно	соев.	корочка не прожаривается
5.	Чай с сахаром	соев.	200	204	соев.	вкусно	соев.	высшеет 3%
6.	Каша манная		50	50	соев.	свежий	соев.	
	Каша гречневая		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).