

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 4

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 19.12.2024г. с 10 час. 10 мин. до 10 час. 40 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 не выявлено




– сформированы предложения:

*- по качеству изготовления блюд заморозить
ими;*
- кормить введя готовых блюд самим.

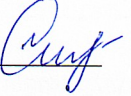
Приложения к акту:

– 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:

19.12.2024  А.С. Обухова
19.12.2024  О.П. Добрых
19.12.2024  Н.В. Протопопова

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

Директор  Л.А. Смирнова
19.12.2024г.

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

план работы комиссии

(основания)

Комиссия в составе:

Трошанкина Н. В., Дабра О. Б., Ожкова А. С.

в присутствии повара

составили настоящий оценочный лист о том, что «19» декабря 2024 г.

в 10 час. 10 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)

принять пищу успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заведующей хозяйством Кислякову И. А.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

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 42

достаточно посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный

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 КБ около раждаль.

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			
19.12.2024								
Всг.								
1	Салат из картофеля со специями	соотв.	60	60	соотв.	вкусно	соотв.	Контроль качества все не нарушен.
2	Борщ из свежих капусты	соотв.	200	211	соотв.	вкусно	соотв.	Доверительная оценка качества не нарушена.
3	Каша гречневая	соотв.	150	197	соотв.	вкусно	соотв.	Доверительная оценка качества не нарушена.
4	Жульен в соусе	соотв.	90	100	соотв.	вкусно	соотв.	Доверительная оценка качества не нарушена.
5	Каша из сухофруктов	соотв.	200	216	соотв.	вкусно	соотв.	3%
6	Каша манная		50	50	соотв.	сладкая	соотв.	
			20	20	соотв.	сладкая	соотв.	

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).