

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

**АКТ ПРОВЕРКИ № 6**

**комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

**На основании**

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

**Время проверки:** 27.02.2025г. с 9 час. 45 мин. до 10 час. 00 мин.

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

- Добрых О.П.;
- Протопопова Н.В.

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

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

*нарушений не выявлено*

– сформированы предложения:

*- по качеству изготовления блюд замечаний нет;*  
*- норм расхода продуктов блюд соблюдено*

Приложения к акту:

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

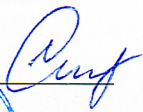
Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

27.02.2025  О.П. Добрых

27.02.2025  Н.В. Протонова

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

Директор  
27.02.2025г.



Л.А. Смирнова

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

план работы комиссии  
(основания)

Комиссия в составе:

Бромонанова И. В., Добрых С. В.

в присутствии повара

составили настоящий оценочный лист о том, что «27» февраля 2025 г.

в 9 час. 45 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 Кавенцову И. А.  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов Кавенцова Руслановича в обеденном  
чистота зала в зале чисто зал

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 72

достаточно посадочных мест  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров аккуратный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

состояние чисто

- наличие комплектов подносов

—

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует требованиям

Наличие и доступность размещения меню:

легко доступно для ознакомления

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

находятся на кухне для КБ около  
каждого.

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	
27.02. 2025г.								
Обед.								
1.	Салат с овощами и макаронными изделиями	соответ.	60	60	соответ.	вкусно	соответ.	Различные вкусы
2.	Борщ	соответ.	180	200	соответ.	вкусно	соответ.	не нарушен.
3.	Каша пшеничная	соответ.	150	160	соответ.	вкусно	соответ.	Формулы
4.	Котлеты мясные	соответ.	90	81	соответ.	вкусно	соответ.	Только
5.	Чай с лимоном	соответ.	200	200	соответ.	вкусно	соответ.	Яблоко
6.	Каша пшеничная		50	50	соответ.	свежий	соответ.	мелко
			20	20	соответ.	свежий	соответ.	или
								не превышает 3%

## 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).