

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 7

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 21.03.2025г. с 9 час. 45 мин. до 10 час. 00 мин.

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

- Добрых О.П.;
- Обухова. А.С.

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

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

Нарушений не выявлено

– сформированы предложения:

- по качеству приготовленных блюд замечаний нет;
- качество посуды готовых блюд соблюдено

Приложения к акту:

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

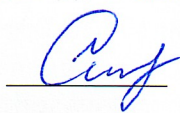
Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

21.03.2025  О.П. Добрых

21.03.2025  А.С. Обухова

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

Директор
21.03.2025г.



Л.А. Смирнова

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

наим. работ. коллектива
(основания)

Комиссия в составе:

Обухова А. С., Добрых О. Б.

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-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: заведующей столовой Киселевой И. С.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов классные руководители в обеденном зале.
чистота зала в зам. виде

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 чистый

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 КВ каждого раздела

Качество готовой пищи (таблица 1).

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
21.03.2025г.								
Обед.								
1.	Салатковский	соотв.	60	60	соотв.	вкусно	соотв.	Приготовлено
2.	Суп гороховый	соотв.	200	198	соотв.	вкусно	соотв.	все не нарушено.
3.	Карпачьо	соотв.	150	165	соотв.	вкусно	соотв.	Дома - вкусно
4.	Котлета индейская	соотв.	90	99	соотв.	вкусно	соотв.	вкусно
5.	Мясной соус	соотв.	200	218	соотв.	вкусно	соотв.	не пережарено 3%
6.	Каша гречневая		50	50	соотв.	сладкая	соотв.	
	Желе		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).