

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 9
комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 23.05.2025г. с 09 час. 45 мин. до 09 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. Кислицына

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений нет

– сформированы предложения:

*1) по качеству изготовления блюд замечаний нет. Блюда вкусные, питательные, дети едят с удовольствием.
2) Наряду всегда готовых блюд предусмотрено*

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:

23.05.2025  О.П. Добрых

23.05.2025  И.В. Протопопова

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

Директор
23.05.2025г.

 Л.А. Смирнова

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

план работы комиссии
 (основания)

Комиссия в составе:

Бромосолова Н.В., Добрых О.Ф.

в присутствии повара

составили настоящий оценочный лист о том, что «23» мая 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)

принять пищу успевают
 (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заведующий хозяйством Киселев И.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

при входе в столовую

дежурство педагогов Киселев руководит в обед. зале

чистота зала в зале чисто

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 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 КВ своего раздела

Качество готовой пищи (таблица 1).

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	
23.05.2025г								
Обед								
23.05.2025г								
1.	Салат из огурцов и помидоров	соотв.	60	60	соотв.	вкусно	соотв.	Максимально все не нарушено.
2.	Борщ из свежей капусты	соотв.	200	250	соотв.	вкусно	соотв.	Допустимо меньше от нормы.
3.	Филе	соотв.	150	164	соотв.	вкусно	соотв.	но не превышаем 3%.
4.	Маши-тет из маши-ниной	соотв.	200	180	соотв.	вкусно	соотв.	
5.	Каша - молочная - рисовая		50	50	соотв.	свежий	соотв.	
			20	20	соотв.	свежий	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).