

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 2

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 21.10.2023г. с 09 час. 50 мин. до 10 час. 10 мин.

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

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

Про проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Золотарева Е.А.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений нет

– сформированы предложения:

- 1) По качеству приготовленной пищи замечаний нет. Еда вкусная, теплая. Дети едят с удовольствием.
- 2) Нужно всегда готовить пищу своевременно

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:

21.10.2023

Л.В. Храбрых

21.10.2023

О.П. Добрых

21.10.2023

Н.В. Протопопова

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

Ответственный за организацию питания
21.10.2023

Е.А. Золотарева

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

план работы комиссии

(основания)

Комиссия в составе:

Редкоз О. Ф., Крайков Л. В., Дромонова Н. В.

в присутствии повара

составили настоящий оценочный лист о том, что «21» октября 2023 г.

в 09 час. 50 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: Золотарева С. А.

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 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 около раждоки

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	
21.10.2023	Обед							
1.	Суп с вермишелью	соотв.	200	201	соотв.	вкусно	соотв.	Мякоть курицы
2.	Блюв	соотв.	230	241	соотв.	вкусно	соотв.	все не карушен.
3.	Салат "Свежий"	соотв.	60	60	соотв.	вкусно	соотв.	Фонирование
4.	Чай с сахаром	соотв.	200	200	соотв.	сладкий	соотв.	много кислинки от коровьего жира
5.	Клубничный		40	40	соотв.	свежий	соотв.	кислинки 3%
	Рисовый		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).