

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 9

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 20.04.2024г. с 10 час. 10 мин. до 10 час. 35 мин.

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

- Добрых О.П.;
- Протопопова Н.В.

При проведении проверки присутствовали: директор образовательной организации – Л.А. Смирнова

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений нет

– сформированы предложения:

- 1) По качеству приготовленных блюд замесовой меш. Обед вкусный, теплота, дети едят с удовольствием.*
- 2) Меню всегда готово в срок.*

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:

23.05.2024  О.П. Добрых

23.05.2024  Н.В. Протопопова

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

Директор школы
23.05.2024г.



Л.А. Смирнова

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

наименование колледжеского
(основания)

Комиссия в составе:

Брешнева Н.В., Дубровин С.В.

в присутствии повара

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

прежние перемены успевают
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

при входе в столовую

дежурство педагогов каждый из руководителей 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 чистый

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 одного разряда

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			
23.05 2024г								
Обед								
1.	Салат карто- фельный с свей- кой и сыром	соотв.	100	100	соотв.	вкусно	соотв.	Нару- шений не нару- шен.
2.	Рис приго- уженный	соотв.	180	185	соотв.	вкусно	соотв.	Доку- менто- нось
3.	Котлеты с карто- шкой	соотв.	100	100	соотв.	вкусно	соотв.	От корич- не не пре- вышен 3%
4.	Каша тыт из пшени- цы	соотв.	200	200	соотв.	вкусно	соотв.	
5.	Каша пшени- чная с ябло- ками		50	50	соотв.	сладко	соотв.	
			20	20	соотв.	сладко	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).