

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 3

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 28.11.2023г. с 12 час. 10 мин. до 20 час. 25 мин.

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

- Добрых О.П.;
- Протопопова Н.В..

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

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений нет


– сформированы предложения:

*1) По количеству изюмованных блюд увеличенной числ.
для вадской, именной. Дели след. в удовлетвении.
2) Нужно всегда готовить блюда сбалансировано.*

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:

28.11.2023  О.П. Добрых

28.11.2023  Н.В. Протопопова

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

Ответственный за организацию питания  Е.А. Золотарева
28.11.2023

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

Иван Работко Колесов
(основания)

Комиссия в составе:

Добряк О.Ф., Фроменкова И.В.

в присутствии повара
составили настоящий оценочный лист о том, что «28» ноября 2023 г.
в 12 час. 10 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)

времени между уроками
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Заместитель С.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

при входе в столовую
дежурство педагогов находясь 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 чистый

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствием требованиям

Наличие и доступность размещения меню:

меню доступно для ознакомления

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствием

Наличие и место расположения контрольных блюд:

выставлены на столе для КВ около кассы

Качество готовой пиццы (таблица 1).

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд			
28.11.2023г.	Обед							
1.	Суп рыбный	соотв.	200	240	соотв.	вкусно	соотв.	Результат все не нарушен.
2.	Картофельное пюре	соотв.	150	218	соотв.	вкусно	соотв.	Результат все не нарушен.
3.	Биточки	соотв.	90	84	соотв.	вкусно	соотв.	Результат все не нарушен.
4.	Салат из капусты	соотв.	60	60	соотв.	вкусно	соотв.	Результат все не нарушен.
5.	Каша из гречки	соотв.	200	208	соотв.	вкусно	соотв.	Результат все не нарушен.
6.	Каша из пшеницы		25	30	соотв.	вкусно	соотв.	
			50	60	соотв.	вкусно	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).