

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 4

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 16.12.2023г. 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 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 качеству изготовления блюд замечаний нет.
Ведь сырный, мясной. Деликатесы с удовольствием.
2) Нужно всегда готовить блюда свежими.*

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:

16.12.2023  Л.В. Храбрых

16.12.2023  О.П. Добрых

16.12.2023  Н.В. Протопопова

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

Ответственный за организацию питания  Е.А. Золотарева
16.12.2023

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

наличие кабинета пищеблока
(основания)

Комиссия в составе:

Фобриш О.Б., Драгоманова Н.В., Крабрыж А.В.

в присутствии Ковалева
составили настоящий оценочный лист о том, что «16» декабря 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)

примечать некому успевают
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

при входе в столовую

дежурство педагогов Климова Александровича 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 предоставляется мест
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошо 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 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	
16.12. 2023г	Обед							
1.	Суп с мясной фрикадельками	соств.	200	210	соств.	вкусно	соств.	Нежная консистенция все на одну шкурку.
2.	Жюльен	соств.	230	230	соств.	вкусно	соств.	Докуп. Немного
3.	Омлет картофельный с сыром сливочным соусом	соств.	60	60	соств.	вкусно	соств.	Омлет нежный от картофеля не пережарен
4.	Котлеты из курицы	соств.	200	204	соств.	вкусно	соств.	3%
5.	Рис с мясной начинкой		20	25	соств.	вкусно	соств.	
			50	61	соств.	вкусно	соств.	

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).