

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

**АКТ ПРОВЕРКИ № 7**

**комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

**На основании**

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

**Время проверки:** 16.03.2024г. с 10 час. 45 мин. до 11 час. 00 мин.

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

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

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

**В ходе проведения проверки:**

– выявлены нарушения:

*на территории кухни*

---

---

---

---

– сформированы предложения:

*1) По качеству изготовления блюд заморозить  
кис. для закусок, мясной; देनेм с  
удовольствием*

*2) Норма сахара должна быть снижена*

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:

16.03.2024     —     Л.В. Храбрых  
16.03.2024     *Доб*     О.П. Добрых  
16.03.2024     *Ю*     Н.В. Протопопова

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

Директор школы  
16.03.2024г.

*Смир*

Л.А. Смирнова

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

наименование помещения  
(основания)

Комиссия в составе:  
Трошенинова И. В., Давыдов С. Д.

в присутствии повара  
составили настоящий оценочный лист о том, что «16» марта 2024 г.  
в 10 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)  
применять маску у повара  
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)  
при входе в столовую

дежурство педагогов классные руководители в обеденном зале  
чистота зала в зоне туал.

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 чистое

- 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:

*находятся на кухне для КВ одного раздела*

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			
16.03. 2011г								
Обед								
1.	Салат из квашенной капусты	соств.	60	60	соств.	вкусно	соств.	Порции не нарушены.
2.	Суп перловый с мясными фрикадельками	соств.	200	220	соств.	вкусно	соств.	Докупить мясо - меньше или не превышать 3%
3.	Желе	соств.	230	210	соств.	вкусно	соств.	
4.	Каша из смеси круп	соств.	200	200	соств.	вкусно	соств.	
5.	Каша манная-рисовая		50	50	соств.	свежий	соств.	
	Каша		20	20	соств.	свежий	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).