

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

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании

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

Время проверки: 28.09.2024г. с 09 час. 45 мин. до 10 час. 15 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: заведующий хозяйством –
Н.А. Кислицина

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений нет


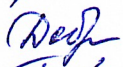

– сформированы предложения:

- 1) По количеству предоставляется блюд замоченной смет. Ряд стучкой, майонез, джем едим с удовольствием.*
- 2) Порция всегда готова блюд самодельн.*

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:

28.09.2024  Л.В. Храбрых
28.09.2024  О.П. Добрых
28.09.2024  Н.В. Протопопова

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

Директор
28.09.2024г.



Л.А. Смирнова

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

план работы комиссии
(основания)

Комиссия в составе:

Бременнова И. В., Добряк О. А., Крайчик Л. В.

в присутствии повара
составили настоящий оценочный лист о том, что «28» сентября 2024 г.
в 9 час. 20 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)

успевают пищу успевают
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: заведующей столовой Космичевой И. А.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

при входе в столовую
дежурство педагогов Климовой руководителем 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

столов чисто

- 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 месте для КБ около раздачи

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	
22.09.2024								
Обед								
1.	Макароны отваренные	соответ.	180	200	соответ.	вкусно	соответ.	Порции соответствуют вес не нарушен.
2.	Витаминный салат	соответ.	100	90	соответ.	вкусно	соответ.	Допущено нарушение.
3.	Картофель отварной и помидоры	соответ.	100	100	соответ.	вкусно	соответ.	Темное окрасочное пятно от жареного масла не превышает 3%
4.	Чай с лимоном	соответ.	200	219	соответ.	вкусно	соответ.	
5.	Каша пшеничная		50	50	соответ.	сваренная	соответ.	
	рисовая		20	20	соответ.	сваренная	соответ.	

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).