

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

**АКТ ПРОВЕРКИ № 5**

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

**На основании**

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

Время проверки: 31.01.2025г. с 9 час. 45 мин. до 10 час. 00 мин.

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

- Добрых О.П.;
- Протопопова Н.В.

При проведении проверки присутствовали: заведующий хозяйством –  
Н.А. Кислицина

**В ходе проведения проверки:**

– выявлены нарушения:

*нарушений не выявлено*

---

---

---

---

– сформированы предложения:

*– по качеству изготовления пищи замечаний нет;*

*– нормы введя тарелках пищи соблюдены*

---

---

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 л., в 1 экз.

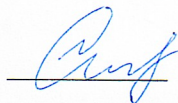
Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

31.01.2025  О.П. Добрых

31.01.2025  Н.В. Протопопова

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

Директор  
31.01.2025г.



Л.А. Смирнова

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

план работы комиссии  
(основания)

Комиссия в составе:

Григорьева И. В., Родных Р. Б.

в присутствии повара  
составили настоящей оценочный лист о том, что «19» декабря 2024 г.  
в 9 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)

время между уроками  
(примечание)

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

дежурство педагогов каждые 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 72

достаточно посадочных мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров выдержан

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 кухне для КБ одно раздат

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 |        |       |            |
| 31.01.2025                                  |                                                                |                                       |                          |                                   |                                                       |        |       |            |
| Обед                                        |                                                                |                                       |                          |                                   |                                                       |        |       |            |
| 1.                                          | Винегрет                                                       | согв.                                 | 60                       | 100                               | согв.                                                 | вкусно | согв. |            |
| 2.                                          | Рапсовый салат                                                 | согв.                                 | 200                      | 217                               | согв.                                                 | вкусно | согв. |            |
| 3.                                          | Курица                                                         | согв.                                 | 90                       | 89                                | согв.                                                 | вкусно | согв. |            |
| 4.                                          | Каша гречневая                                                 | согв.                                 | 150                      | 200                               | согв.                                                 | вкусно | согв. |            |
| 5.                                          | Котлеты из сухих фруктов                                       | согв.                                 | 200                      | 202                               | согв.                                                 | вкусно | согв. |            |
| 6.                                          | Кнеблечик мясной                                               |                                       | 50                       | 50                                | согв.                                                 | свежий | согв. |            |
|                                             | Кнеблечик рыбный                                               |                                       | 20                       | 20                                | согв.                                                 | свежий | согв. |            |

## 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).