

АКТ № 14

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «22» 12 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Гаврилов Игорь Валерьевич
2. Роткина Лия Юрьевна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «22» 12 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 11.15

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала _____ (удовл. неудовл.)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Рис приправленный, курица
2. Пюре картофельное, соус
3. Компот из сухофруктов
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ. Заведующая про-ва обг. пищеблока

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. [Подпись]
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством [Подпись]

АКТ № 13

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от « 8 » декабря 20 23 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Хаймонова Татьяна Ивановна (Закласс)
2. Рахманина Ирина Юрьевна (ЗБ класс)
3. Верхотуров Алексей Викторович (З. В класс)
4. Мордвилькова Елена Захаровна (З. В класс)
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 8 » 12 20 23 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обеда (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 14:40

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительно (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. выпечка овощной
2. разделочная мясная с овощами
3. пюре картофельное в соусе
4. рис отваренный
5. приправы
6. компот из сухофруктов
7. чай или кофе

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

- 1.
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

1. Хаймонова Т.И.
2. Рахманина И.Ю.
3. Верхотуров В.В.
4. Мордвилькова Е.З.
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

АКТ № 12

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от « 1 » декабря 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Кашубская Мария Анатольевна
2. Шинер Анна Сергеевна
3. Кочакина Анна Владимировна
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 01 » декабря 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 10:20

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. рис с курицей
2. котлеты
3. хлеб
4. бутерброд с повидлом
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Кашубская Мария Анатольевна
2. Шинер Анна Сергеевна
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством ВЗМ

АКТ № 11
проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и
качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «23» 11 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Овчинникова Ирина Андреевна
2. Сидоренко Елена Сергеевна
3. Толка Наталья Сергеевна
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «23» 11 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 9:30

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. котлета тушеная в соусе
2. рис припущенный
3. мармелад
4. компот из сухофруктов
5. хлеб пшеничный
6. хлеб ржаной-пшеничный
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ. замечаний не имеется

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. Овчинникова Ирина Андреевна
2. Сидоренко Елена Сергеевна
3. Толка Наталья Сергеевна

Члены комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

АКТ № 10
проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и
качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»
от «17» 11 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Мухомов Александрович
2. Масенко Наталья Марковна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «17» 11 2023 года, был осуществлен
общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время
обед (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 11.20

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлет (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. рис
2. курица
3. картофель
4. салат
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют
объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не
соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен. _____
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не
имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид,
спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ. нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ. _____

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Косов М.А. Кол
2. Масенко Н.М. Масенко
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

АКТ № 9

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «10» мая 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Сог. Анастасия Юрьевна
2. Крикунова Елена Юрьевна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «10» мая 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 11.15

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлет (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. птица туш в соусе
2. рис
3. компот из сухофрукт.
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ. нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. обустроить буфетную зону, чтобы разгрузить
2. окно выдачи блюд, уменьшить очередь.
3. _____

Члены комиссии:

1. Крикунова
2. Сог
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством В.В.И.

АКТ № 8
проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и
качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «27» 10 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Бенюк С.А.
2. Гасановцев Н.Н.
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «27» октября 2023 года, был осуществлен
общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время
обеда (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 11-15

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. меню соответствует
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют
объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не
соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен. разнообразен
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не
имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид,
спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Бенюк С.А.
2. Гасановцев Н.Н.
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством

Григорьев

АКТ № 7

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «20» 10 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Усова Маргарита Асатовна
2. Курбатова Неля Тимуровна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «20» 10 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обеда (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 11:25

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Усова Маргарита Асатовна
2. Курбатова Неля Тимуровна
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ. Вкусовые качества соответствуют заявленным требованиям.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Усова М.А.
2. Курбатова Н.Т.
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством ЕЗ

АКТ № 6

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «13» 10 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Ченанова Татьяна Ивановна
2. Ширяева Мария Александровна
3. Казак Ольга Григорьевна
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «13» 10 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обеда (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 15-40

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное (удовлетворительное)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. салат из капусты
2. рассольник
3. рыба в соусе
4. рис отваренный
5. картофель
6. кисель
7. хлеб

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. использовать для приготовления хлеба
2. другие крупы
3. _____

Члены комиссии:

1. Ченанова Татьяна Ивановна
2. Ширяева Мария Александровна
3. Казак Ольга Григорьевна
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством

ВЗМ

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «06» октября 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Киреева Т.В.
2. Меренкова И.В.
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «06» 10 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обеда (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 10:10

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительно (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Телятина тушеная
2. Сметанный гарнир
3. Напиток из шиповника
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен. Разнообразен
не достаточно.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. Питье подавать без сахара, и большого количества
2. Накладывать сметанный гарнир раздельно. имеется.
3. В буфете уменьшить кол-во шоколада, а добавить
дрожжи, ванилин и т.п.

Члены комиссии:

1. [Подпись]
2. [Подпись]
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством [Подпись]

АКТ № 4

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «29» сентября 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Терюкова Е.А.
2. Верхошурова О.В.
- 3.
- 4.
- 5.

составили настоящий акт в том, что «29» сентября 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обеда (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 14.40

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. салат из овощей с курицей
2. рассольник, минеральная вода
3. компот из хурмы
4. рис с овощами
5. пюре картофельное
6. суп мясной
7. хлеб пшенично-ржаной

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. салфетки на стол
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

1. Терюкова Е.А.
2. Верхошурова О.В.
- 3.
- 4.
- 5.

С актом ознакомлена: заведующая производством

[Подпись]

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от «22» 09 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Жетунская А. А.
2. Родкина А. С.
3. Козлова Е. С.
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «22» 09 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обеда (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 11:20

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. рис с овощами
2. биточки куриные фарш
3. салат
4. хлеб
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ. нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. Все доставлено организованно, предложений нет
2. В чай добавить больше сахара
3. _____

Члены комиссии:

1. Жетунская А. А. АЖЕ
2. Родкина А. С. Р
3. Козлова Е. С. К
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством В.М.

АКТ № 2

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от « 15 » сентября 20 23 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Деминной Ксения Игоревна
2. Подиурской Ирины Теодоровны
3. Мухомовой Дашады Куршиедовны
4. Верхотуровой Алекс Викторовны
- 5.

составили настоящий акт в том, что « 15 » сентября 20 23 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 12:10

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Картофельное пюре
2. Канапе куриная
3. Котлеты куриная
4. Компот
- 5.
- 6.
- 7.

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. Котлеты малые, нежные.
2. Салфетки на столах
- 3.

Члены комиссии:

1. Деминна Ксения Игоревна
2. Подиурская Ирина Теодоровна
3. Мухомова Дашада Куршиедовна
4. Верхотурова Алекс Викторовна
- 5.

С актом ознакомлена: заведующая производством

проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от « 8 » сентября 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Дмитриева Е.В.
2. Чекмарева О.А.
3. Кудрява О.А.
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 8 » сентября 2023 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время пер. завтрак (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 10.20

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. минтай фрижен. в мол.
2. тире картоф. со св. колчур.
3. Каша из овсяных хлопьев
4. Хлеб. ржаной - немытый.
5. _____
6. _____
7. _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответствуют объемам, заявленным в меню.

3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует /не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен. _____
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется / не имеется, соблюдается /не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается /не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают /не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится /не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Дмитриева Е.В.
2. Чекмарева О.А.
3. Кудрява О.А.
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____