

АКТ № 14

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

от « 20 » 12 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Седатова Оксана Александровна
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 20 » 12 20 24 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: 13.50

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. кексот
2. рис с курицей
3. хлеб белый, ржаной
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, 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. нет

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Седатова О.А. Сед
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Влас

АКТ № 13
проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и
качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»
от « 13 » 12 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Верхогурова Алла Викторовна
2. Лубянина Елена Петровна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 13 » 12 20 24 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. каша молочная с кукурузы
2. бутерброд с ветчиной
3. чай с маком
4. банан
5. хлеб
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. Верхогурова О.В. Верж
2. Лубянина Е.Н. Луб
3. _____
4. _____
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 «29» ноября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Тютюмина Елена Валерьевна
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «29» ноября 2024 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: 13³⁰

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. Борщ
2. Гречка с курицей
3. Мороженое с абрикосом
4. Закуска
5. Салат картофельный
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. не имеется

ПРЕДЛОЖЕНИЯ. _____

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Тютюмина Елена Валерьевна Тютюмина
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

Влад

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

от « 22 » 11 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Овсинникова Ирина Андреевна
2. Воснина Татьяна Михайловна
3. Гришкова Ирина Александровна
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 22 » 11 2024 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: 10:00

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. пюре с рисом
2. кашот
3. хлеб в масле
4. печенье
5. хлеб
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. не имеет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ. _____

1. _____

2. _____

3. _____

Члены комиссии:

1. Овсинникова И.А.
2. Воснина Т.А.
3. Гришкова И.А.
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 «15» 11 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Кочешкина Мария Николаевна
2. Семечкова Татьяна Николаевна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «15» 11 2024 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. Чай с лимонадом
2. Желе из фруктов с курицей
3. Ватрушки с начинкой
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. Нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. Увеличить количество салфеток.
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Кочешкина Мария Николаевна
2. Семечкова Татьяна Николаевна
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Слепцова

АКТ № 9
проведения проверки общественной комиссией по контролю организации и
качества питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 12»

от « 8 » 11 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Фролова Елена Григорьевна
2. Крикунов Елена Сергеевна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 8 » 11 20 24 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: 11.20

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 отварной
2. курица
3. картофель
4. жир белое, сметана
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. Фролова Е.Р.
2. Крикунов Е.Ю.
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

Слепков

АКТ № 8
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №12»

от «25» 10 2024 года
Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Корожкова Елена Николаевна
2. Яковлева Вера Викторовна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «25» 10 2024 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: 11.20

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. котлеты
2. пюре
3. хлеб
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.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Корожкова Е.Н.
2. Яковлева В.В.
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

АКТ № 7

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №12»

от « 18 » 10 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Кириева Т.В.
2. Свишневская Т.И.
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 18 » 10 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время 11:20 (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 удовлетворительно (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. не соответствует
2. меню обновлено в соответствии с ассортиментом
3. меню соответствует ассортименту
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. _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. Организовать очередь на оборудованного буфета
2. Заменить мебель в столовой
3. _____

Члены комиссии:

1. (Кириева Т.В.)
2. (Свишневская Т.И.)
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

В.И.И.

АКТ № 6
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №12»

от «11» 10 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Дурнева А.В.
2. Буцаева М.С.
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «11» 10 2024 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: 11.20

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. Тов с курицей
2. Компот из сухофруктов
3. Чай белый
4. Чай зеленый
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. Дурнева А.В. Др -
2. Буцаева М.С. Буц -
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Влад

АКТ № 5
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №12»

от « 03 » октября 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Галкина Юлия Александровна
2. Бурова Елена Валерьевна
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 03 » 10 20 24 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: 13.05

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Суп борщ
2. Роготы тушеные в масле
3. Картофельное пюре
4. Напиток безалкогольный
5. Кисель
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. Нарезанный хлеб

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Галкина Юлия Александровна
2. Бурова Елена Валерьевна
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

АКТ № 4
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №12»

от «26» 09 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Савельев Игорь Валерьевич
2. Бондаренко Вероника Сениковна
3. Солдатовская Наталья Владимировна
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «26» 09 2024 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 удовлетвор. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. _____
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.
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. Сделать бюджет огласно!
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Савельев Игорь Валерьевич
2. Бондаренко Вероника Сениковна
3. Солдатовская Наталья Владимировна
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

Смирнов

АКТ № 3

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

от « 19 » 09 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Хайменова Татьяна Ивановна
2. Оверина Виктория Николаевна
3. Верхотурова Олеся Викторовна
4. Минаева Екатерина Сергеевна
- 5.

составили настоящий акт в том, что « 19 » 09 20 24 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 удовлетворит. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Салат из свежих помидоров и огурцов
2. Чиз со сметаной
3. Менютай приправленный в масле
4. Пюре картофельное
5. Копченый напиток с молоком
6. Чай некрепкий
7. Чай ржаной-пшеничный

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. Воткетка, фрукты, сок, вода, конфеты
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. Рассмотрите вопрос обеспечения качества питания до 9-10 ноября
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

1. Хайменова Татьяна Ивановна
2. Оверина Виктория Николаевна
3. Верхотурова Олеся Викторовна
4. Минаева Екатерина Сергеевна
- 5.

С актом ознакомлена: заведующая производством

В.Смирнов

АКТ № 2

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

от «12» 09 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Савельева Ольга Леонидовна
2. Волосатова Анна Юрьевна
3. Ратинская Светлана Александровна
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «12» 09 2024 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: 13.50

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. суп с клецками
2. картофельное пюре
3. гарошечка под овощами
4. компот
5. чай
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. Савельева О.Л.
2. Волосатова А.Ю.
3. Ратинская Светлана Александровна
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Свиридова

АКТ № 1

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

от «05» 09 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Буканова Вероника Валерьевна
2. Шурицкая Людмила Викторовна
3. Буканова Вероника Валерьевна
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «05» сентября 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время 10¹⁵ завтрака (обед, завтрак).

Форма проведения проверки:

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

Время проверки: 10¹⁵

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. Кусок картофеля
2. Чай
3. Хлеб
4. Чай
5. Чай
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. Буканова В.В.
2. Шурицкая Л.В.
3. Буканова В.В.
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством

Буканова В.В.

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

от « _____ » _____ 20 _____ года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

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

составили настоящий акт в том, что « _____ » _____ 20 _____ 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: _____

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. _____
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. _____
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. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____