

АКТ № 20

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9» от «09» 02 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Григорьева ОЛ
2. Колесова Т.А.
3. Крижова И.И.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «09» 02 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 удов. (удовл. неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Рапсовое
2. Рис
3. Курица
4. Винегрет
5. Каша
6. Хлеб
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 спецодежда) 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. Григорьева О.Л.
2. Колесова Т.А.
3. Крижова И.И.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством Доржиев

АКТ № 21

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9» от «15» февраля 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Демосова Л.В.
2. Благородников В.И.
3. Цыганкова И.И.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «15» 02 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 примерно меню.

1. Суп картофельный с макаронами
2. Суп картофельный
3. Компот из яблок
4. Салат из свеклы
5. Напиток из смородины
6. Чай
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 (выставив вид спец.одежда) соблюдается / не соблюдается.

9. Классные руководители сопровожают / не сопровождают учащихся на обед.

10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ: дети плохо едят продукты

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: комиссия

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. Демосова Л.В. Вел
2. Благородников В.И. Благородников
3. Цыганкова И.И. Цыганкова
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

Домин

АКТ № 22

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9» от «20» 02 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Иванова Н.В.
2. Жалтаева А.А.
3. Цыкина И.И.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «20» 02 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время 11.00 (обед, завтрак).

Форма проведения проверки:

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

Время проверки: 11.00

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. суп гороховый
2. каша гречневая
3. мясо биточки
4. салат картоф. с огурцом сол.
5. напиток из сельороденки
6. хлеб
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 нормам.
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. Иванова Н.В. Ивану
2. Жалтаева А.А. Жал
3. Цыкина И.И. Цы
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

Дорисев

АКТ № 27

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9» от «27» февраля 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Лыда С.Т.  
Будилова О.И.  
Воткинцев И.И.

составили настоящий акт в том, что «27» февр. 2024 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: 11.00

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовл. неудовл.
2. Наличие меню на момент проверки имеется - не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерно меню.

1. шпаго-уральский
2. салат картофельный
3. каше гречневая
4. мед менич
5. иссоп
6. клуб
- 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:

Н.И.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Лыда С.Т.  
Будилова О.И.  
Воткинцев И.И.

С актом ознакомлена: заведующая производством

Лыда С.Т.