

АКТ № 10

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9»

от « 20 » 11 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Курорт Н.Ю.
2. Раздубина О.Н.
3. Быкунова И.И.
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 20 » ноября 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: 14.35

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 картофельный
2. борщ
3. жаркое по-домашнему
4. кисель
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. Курорт Н.Ю.
2. Раздубина О.Н.
3. Быкунова И.И.
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Бочкарева

АКТ № 11

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9»

от « 29 » ноября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Малышкина А.В.
2. Колесова А.Н.
3. Цыкунова И.А.
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 _____ (обед, завтрака).

Форма проведения проверки:

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

Время проверки: 15.30

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. салат картофель + морковь + горошек
2. горюч
3. плов из курицы
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. Малышкина А.В.
2. Колесова А.Н.
3. Цыкунова И.А.
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Домин

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9»

от «05» декабря 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Кривоша АА
2. Горюхов ВА
3. Григорьев ИИ
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «5» декабря 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: 8.40

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. каша рисовая
2. Поттерфуд с вареной курицей
3. чай с мажиками
4. кисель
5. апельсин
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. Кривоша АА
2. Горюхов ВА
3. Григорьев ИИ
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Алексеева

АКТ № 13
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9»

от «10» 12 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Тарасова М.А.
2. Ремисова А.И.
3. Витурова И.И.
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «10» 12 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: 8.40

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. каши манная
2. бутерброд с маслом
3. салатом из мяса
4. банан
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. ни

ПРЕДЛОЖЕНИЯ. _____

1. _____

2. _____

3. _____

Члены комиссии:

1. Тарасова М.А. И
2. Ремисова А.И. Ремисова
3. Витурова И.И. И
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена; заведующая производством Долгих

АКТ № 14
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9»

от « 19 » 12 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Талинская И.Ю.
2. Михайлова Н.В.
3. Волгунова И.М.
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 19 » 12 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: 14.35

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. салаты из овощей с сыром
2. пюре из кабачков, картофеля
3. пюре картофельное
4. котлеты рыбные (минтай)
5. напиток из фруктов
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 (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. Талинская И.Ю. И.Талиф
2. Михайлова Н.В. И.Талиф
3. Волгунова И.М. И.Талиф
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством И.Талиф

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

от «25» декабря 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Бараненко К.А.
2. Мельник В.И.
3. Цыкунова И.И.
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что «25» 12 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: 14.05

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 картофельный с сельдью
2. щи по-уральски
3. каша гречневая
4. тертени
5. компот из яблок
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 (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. Бараненко К.А.
2. Мельник В.И.
3. Цыкунова И.И.
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Ромашова