

АКТ № 27

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

от « 3 » 04 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Тереминская НН
2. Шейкина НВ
3. Измучева ИИ
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 3 » 04 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: 15.30

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. салат картофельный
2. огурцы
3. тарелка по-домашнему
4. салат
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. нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Иванов
2. Петров
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

АКТ № 28

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

от « 11 » 01 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Деданова ОМ
2. Демидурова ТА
3. Фигурова ИМ
- 4.
- 5.

составили настоящий акт в том, что « 11 » 01 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: 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 из свеклы с морковью
2. суп с макарошками
3. пюре картофельное
4. компот фруктовый
5. хлеб
6. напиток из соевых зерен
- 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. Демидурова ТА
2. Деданова ОМ
3. Фигурова ИМ
- 4.
- 5.

С актом ознакомлена: заведующая производством Фигурова ИМ

АКТ № 29

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

от « 19 » сентября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Журавлева ОМ
2. Великова СВ
3. Цицукнова ИМ
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 19 » сентября 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время

завтрака (обед, завтрак).

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. неудовл.)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. салат картофельный
2. рассольник капустный
3. рис
4. курица в смет. - греч. соусе
5. квашеный
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. Журавлева ОМ
2. Великова СВ
3. Цицукнова ИМ
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством

Фотисев

АКТ № 30

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

от « 25 » 04 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Здравенко Е. А.
2. Ворожцова Н. В.
3. Чижикова И. И.
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 25 » 04 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: 10.20

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. салат из пассерованной моркови
2. суп картофельный с мясом
3. торт карамельный
4. рыбная котлета
5. хлеб
6. напиток из соевого молока
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. Здравенко Е. А.
2. Ворожцова Н. В.
3. Чижикова И. И.
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством

Рожков