

АКТ № 24

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

от «06» марта 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Самойлова В.В.
2. Александрова В.С.
3. Цыкунова И.И.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «6» марта 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время 12.00 (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

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

Время проверки: 12.00

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. горяч из св. капусты
2. эскампот по-французски
3. салати картофельный
4. кисель
5. желе
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 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. Александрова В.С. Александр
2. Самойлова В.В. Вася
3. Цыкунова И.И. И.И.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

АКТ № 25

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ № 9» от «16» марта 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Чернова О.С.
2. Сорокин В.А.
3. Сурянова И.И.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «16» марта 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: 12.00

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. суп с картофелем
2. салат картофельный с селедкой
3. рис
4. компот мякоти
5. компот
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 сопровожают / не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: нет

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

Члены комиссии:

1. Чернова
2. Суря
3. \_\_\_\_\_
4. И
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

АКТ № 26

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

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Желтисева О.А.
2. Жаппеев Т.А.
3. Уришродов Ч.М.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «20» 03 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: 11.00

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. сервис из св. капуста
2. тарелка - по желтисевой
3. салат картофельный
4. шницель
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. нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

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

Члены комиссии:

1. Желтисева О.А.
2. Жаппеев Т.А.
3. Уришродов Ч.М.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством