

АКТ № \_\_\_\_\_  
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и  
качеством питания в школьной столовой МОБУ «ООШ № 1»

от « 24 » апреля 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Замозина А.В.
2. Крек И.В.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 24 » апреля 20 24 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой \_\_\_\_\_ (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./неудовл.)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Теориселье мясное с овощами соусом
2. Каша гречневая
3. Пюре картофельное с овощами
4. Кисель ягодный
5. Хлеб пшеничный
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 / 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 / имеется, соблюдается / не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует н
8. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (вне 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. Замозина А.В.
2. Крек И.В.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

Касеева Е.Н. Кр