

АКТ № 5

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

от « 22 » сентября 20 13 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Басова А.С.
2. Мунникова М.В.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 22 » сентября 20 13 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: 11.10.

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. Салат белокачан капусты
2. Сассисский «Винниградский»
3. Фиточки из мяса птицы
4. Суп с овощами
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 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. Басова А.С.
2. Мунникова М.В. Басф
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

Калимова Т.Н. Кел

АКТ № 6

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

от «26» сентября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Истурова Е.А.
2. Тасова А.С.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «26» сентября 2025 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: 11.10

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. Салат веточный
2. Суп картофельный с добавками
3. Ватрушки из мяса
4. Канюшенка картофельная, картофель жареный
5. Май с сахаром и начинкой
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 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. Истурова Е.А.
2. Тасова А.С.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

Калимова Е.Н.