

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

от « 10 » апреля 20 13 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Севернова В.С.
2. Жаровцева М.В.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 10 » апреля 20 13 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: 10.00

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. Мяс с рисом
2. Чай с сахаром
3. Кисель апельсиновый
4. Салат из брокколи и картофеля
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. \_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ. \_\_\_\_\_

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

Члены комиссии:

1. Севернова В.С.
2. Жаровцева М.В.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством Косилова Г.Н.