

АКТ № \_\_\_\_\_  
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и  
качеством питания в школьной столовой МОБУ «ООШ № 1»  
от «18» мая 2013 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Алимова Д.В.
2. Шамова А.Ю.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «18» мая 2013 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время 10<sup>00</sup> (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

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

Время проверки: \_\_\_\_\_

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Канцеша тушеная с мясом
2. Педгарнировка и картошка
3. Компот из сухофруктов
4. \_\_\_\_\_
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. Алимова Д.В.
2. Шамова А.Ю.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством \_\_\_\_\_