

АКТ № _____
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МОБУ «ООШ № 1 »
от « 18 » декабря 20 25 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Савенко Л.В.
2. Токрякова Е.С.
3. _____
4. _____
5. _____

составили настоящий акт в том, что « 18 » декабря 20 25 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: 11.00

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Суп лапша по данному меню
2. Жаренная картошка
3. Макаронные изделия
4. Варенные сосиски
5. Каша манная
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. Савенко Л.В.
2. Токрякова Е.С.
3. _____
4. _____
5. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____