

АКТ № 2

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

от « 14 » 10 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Серокина Т.В.
2. Дамшарова Э.Ю.
3. Шкаченко Н.В.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 14 » 10 20 24 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 14:25

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Суп "лапша-домашняя"
2. салат из капусты с морковью
3. макароны
4. бифштекс из мяса
5. компот из сухофруктов
6. мед ржаной-пшеничный
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. нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

- 1.
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

1. Серокина Т.В. 
2. Шкаченко Н.В. 
3. Дамшарова Э.Ю. 
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством 