

АКТ № 1

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 5 » сентября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Варжасова Н.В.
2. Пурриверева С.А.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 25 » 09 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 9:30

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Макарон с сыром
2. каб с шиньонками
3. печенье
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. нет самореток на столах

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

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

Члены комиссии:

1. Саворонкова Н.В. С.В.
2. Пурриверева С.А. С.А.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

З.И.И. Зоренко С.А.

АКТ № 2

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от «10» сентября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Андреева Екатерина Юрьевна
2. Рамаева Елена Витальевна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «10» сентября 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 930

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. котлета из мяса и говядина
2. рис с овощами
3. компот из сухофруктов
4. хлеб пшеничный
5. чай травяно-пшеничный
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. Нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. —
2. —
3. —

Члены комиссии:

1. Андреева Екатерина Юрьевна
2. Рамаева Елена Витальевна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством

Зур Зоренко Е.Н.

105

АКТ № 3

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 16 » сентября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Восеминя Андрейна Михайловна
2. Молухова Наталья Александровна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 16 » 09 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (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 удовлетв (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Макофонт
2. Буфетная продукция
3. Квас
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответствуют объемам, заявленным в меню.

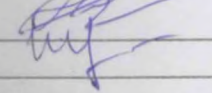
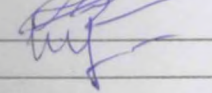
3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует /не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен. \_\_\_\_\_
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, 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.

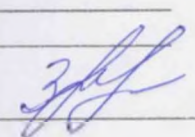
ЗАМЕЧАНИЯ. \_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ. \_\_\_\_\_

- 1.
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

1. Восеминя А.М. 
2. Молухов Н.В. 
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством 

25

АКТ № 4

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 28 » сентября 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Ранговуева Наталья Андреевна
2. Толкунова Наталья Дмитриевна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 28 » 09 2024 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: 13:50

Проверкой было установлено:

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

1. Порбужа тушеная с овощами
2. люфе картофельное
3. котлеток из рубленки
4. салат из свеклы и моркови
5. суп картофельный
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. Ранговуева Н.А. Ранговуева
2. Толкунова Н.Д. Толкунова
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

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

Зрел

3а

АКТ № 5

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 2 » октября 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Романенко Ольга Анатольевна
2. Тягодатская Антониона Сергеевна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 02 » 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: 13:50

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. салат из свеклы помидор
2. бобы со сметаной
3. жаркое по-домашнему
4. кисель витаминный
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. Романенко О.А. \_\_\_\_\_
2. Тягодатская А.С. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

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

ЗрА

58

АКТ № 6

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от «09» октября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Мисюк Анна Викторовна
2. Кашкина Анна Александровна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «09» 10 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 10 55

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. Медведица из мяса с соуса
2. хлеб, сметана
3. кисель / витаминизированный
4. хлеб витаминизированный
5. хлеб витаминизированный-раскладной
6. \_\_\_\_\_
7. 2

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. Мисюк Анна Викторовна
2. Кашкина Анна Александровна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

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

Зр/к

га

АКТ № 7

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» от « 17 » Октября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Юшкова Любовь Александровна
2. Кренич Дарья Александровна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 17 » Октября 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обед (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 13:50

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. салат из свежих помидор
2. щи со сметаной
3. картофель в сметане
4. пюре картофельное
5. котлетки из обжаренных
6. сосис
7. \_\_\_\_\_

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответствуют объемам, заявленным в меню.

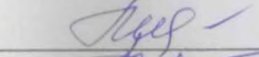
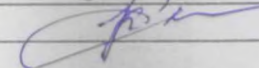
3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует /не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен. \_\_\_\_\_
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, 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. Юшкова Л. А. 
2. Кренич Д. А. 
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством Зрелко

38

АКТ № 2

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 24 » 10 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

- 1. Трогудалва М.А.
- 2. Нейшкова А.В.
- 3. \_\_\_\_\_
- 4. \_\_\_\_\_
- 5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 24 » 10 20 24 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обед (обеда, завтрак).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 13:50

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. Салат из свежих помидоров с маслом раст
- 2. Суп картофельный с макарон. изд на кур. Бульоне
- 3. Пюре картофельное с овощами
- 4. Мясо картофельное с маслом
- 5. Чай с сахаром и лимоном
- 6. Хлеб ржано-пшеничный
- 7. Хлеб ржано-пшеничный

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. Трогудалва М.А. И.Рогов
- 2. Нейшкова А.В. И.Рогов
- 3. \_\_\_\_\_
- 4. \_\_\_\_\_
- 5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством Э.И.И.



15

4-8.11.

АКТ № 9

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от «8» ноября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Рамазанова А.Н.
2. Яковлева А.С.
3. Широкоев Е.В.
4. Тюжкова Н.А.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «8» ноября 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 9:30

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. птица тушенная в соусе
2. рис припущенный
3. каши из злаковых
4. хлеб пшеничный
5. хлеб ржаной
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объемам, заявленным в меню.

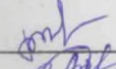
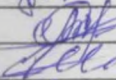
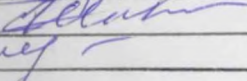
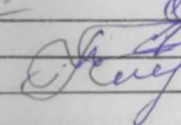
3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует / не соответствует вкусовым и внешним качествам.
4. Тепловой режим готовых блюд выдержан / не выдержан
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен. \_\_\_\_\_
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, 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. \_\_\_\_\_

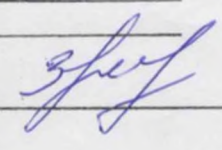
ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

- 1.
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

1. Рамазанова А.Н. 
2. Яковлева А.С. 
3. Широкоев Е.В. 
4. Тюжкова Н.А. 
5. \_\_\_\_\_

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



18.11 - 95  
22.11

АКТ № 10

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 19 » ноября 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Лазокукова Вера Николаевна
2. Саврюкова Наталья Владимировна
3. Хорьшова Татьяна Юрьевна
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 19 » 11 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обед (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 1400

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. борщ
2. картофель тушеный
3. с салатом
4. кисель
5. салат картофельный
6. с сол. огурцами и горошком.
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. Бюджетная закупка, столовая продукция  
ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. Заменить салат картофельный,
2. на другой салат.
3. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. Лазокукова В.Н. Лазокукова
2. Саврюкова Н.В. Саврюкова
3. Хорьшова Т.Ю. Хорьшова
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством Заведующая

25-29.11.

АКТ № 11

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» от «27» ноября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Жаровцева Лариса Владимировна
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «27» ноября 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обед 1 смена (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 12.30

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Трещка
2. тефтели
3. машинок
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. без замечаний

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

- 1.
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

1. Жаровцева Л.В.
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

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

Зрл

АКТ № 12

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 5 » декабря 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Оршакова Оксана Анатольевна
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 5 » декабря 2024 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время обед. (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпущаемой продукции.

Время проверки: 19:45

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. котлета рыбная
2. картофельное пюре
3. салатик овощной
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. Температурный 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. картофельное пюре очень пресное, отсутствует
2. сливочное масло. Цвет бледный, водянистый.
3. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. Оршакова О.А. Зр
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством Зр

АКТ *ВК*

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от «13» 12 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

*Сафронова Н.В.*  
*Дальшина Т.А.*  
*Крюкова Е.А.*

составили настоящий акт в том, что «13» 12 2024 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:

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. Гроби из курицы 90/150
- 2. Каша токс из овсянки 200

- 3.
- 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. Температурный 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 сопровожают / не сопровождают учащихся на обед.
- 10. Влажная уборка по графику производится / не производится.

ЗАМЕЧАНИЯ. \_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

- 1.
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

- 1. *Сафронова Н.В.*
- 2. *Дальшина Т.А.*
- 3. *Крюкова Е.А.*
- 4.
- 5.

*С. Сафронова*  
*Т. Дальшина*  
*Е. Крюкова*

С актом ознакомлена: зав.столовой \_\_\_\_\_ производством

*З. Зав.столовой*

23-27-12.

АКТ № 14

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 23 » декабря 20 2017 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Назимова-Баксанова О.А.
2. Фролова О.А.
- 3.
- 4.
- 5.

составили настоящий акт в том, что « » 20 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:

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала (удовл, неудовл)

2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Чуши: ту мяса
2. Картофель отварной
3. Напиток из смородины
- 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. Температурный режим готовых блюд выдержан / не выдержан

5. Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.

Ванночка, соки, кондитерские изделия

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 разнообразия блюд  
ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. Разнообразить меню.
- 2.
- 3.

Члены комиссии:

1. Назимова-Баксанова О.А. Фро
2. Фролова О.А. Фро
- 3.
- 4.
- 5.

С актом ознакомлена: зав.участком по производству

Зр

9.01.11.01.

АКТ № 14/1

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» от « 9 » января 20 25 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Тимощев Николай Васильевич
2. Сенникова Лилия Табдуловна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 9 » января 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: 12:20

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. Копченая из шиншилы
2. Тюлье картофельное
3. Каша из овсянки
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. Тимощев Николай Васильевич
2. Сенникова Лилия Табдуловна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

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

13.01.  
17.01

АКТ № 15

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « 15 » 01 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Маломышко Т.В.
2. Германова С.Г.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что « 15 » 01 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: 13:30

Проверкой было установлено:

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

Меню соответствует / не соответствует примерному меню.

1. Гречка
2. Котлеты
3. Сок
4. Суп куриный
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. Маломышко Т.В. \_\_\_\_\_
2. Германова С.Г. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

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

З.И.И.



27.09 - 31.09  
АКТ № 17

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» от «27» сентября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Медведева Елена Александровна
2. Велимирова Елена Николаевна
3. Сорокина Наталья Борисовна
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «27» сентября 2025 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции.

Время проверки: 10.30

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. Пюре из мяса
2. Макароны отварные
3. Напиток из сока
4. Хлеб из муки
5. Хлеб утихо-пшеница
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. Медведева Е.А.
2. Велимирова Е.Н.
3. Сорокина Н.Б.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлена: заведующая производством Зрел