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

от « 5 » сситеды 20 d ч года Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе: 1. Baophonolog H.B. 2. Thisprogeou d. A 3. 4. 5. составили настоящий акт в том, что « 65 » 69 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрата (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 уровыеть (удовл, неудовл) 2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется. Меню соответствует / не соответствует примерному меню. 1. Marchoun C corpores 2. TO E C LELLINO GILLIKOLO 3. THELEKE 5. 6. 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. HEM canopemor HE emoure ЗАМЕЧАНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ. 1. 2. Члены комиссии:

С актом ознакомлена: заведующая производством

4.

3ofenrodf.

1	проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
	качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»
	от «10 » сентие фиго 24 года
Мы, н	ижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Мунистая Еколина Юмивых 2. Принико вина Винамерия
3.
4.
5
составили настоящий акт в том, что « — »
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 4006м. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется не имеется.
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
1. Komelfa y meca y robefuna
2. Par colougaren
3. KOLLION If CYXOGINYKIOG
4. xiled nucecurrenii
5. mus prusuo - necessioni
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.
 Тепловой режим готовых блюд выдержан/ не выдержан Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
3. Ассортимент буфетной продукции разноборазен пе разноборазен.
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. Ист.
ПРЕДЛОЖЕНИЯ.
2.
Улены комиссии:
1. Мубенения вконтрина Юрковна Муста Муста в года
2. Page Classe Chairman Comment of the Comment of t
3.
4.
5.
- A Company of the state of the
С актом ознакомлена: заведующая производством 3 в Зоренено в д
-00

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

от « 16 » сентерья 20 24 года Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе: 1. Boreleuna Austrina Sterrais rebuse 2. Museyxoka Thorsein meropokas 3. 5. составили настоящий акт в том, что « 16 » 09 2014 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время **Инвакс** (обеда, завтрака). Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции. Время проверки: 4/40 Проверкой было установлено: 1. Санитарное состояние обеденного зала честемь (удовл, неудовл) 2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется. Меню соответствует / не соответствует примерному меню. 1. Meano Hours 2. Descimporous un uses 5. 6. 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. paceelling Lill 2. Meryxoly H. B 3. 4.

С актом ознакомлена: заведующая производством

АКТ № <u>4</u> проведения общественной комиссией по контролю за организацией п качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» от « 18» селеме 20 ДУ года

	Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе: 1. Рамовуева Наталь Вирревно
	2. To unitsofa Hamauts Dueenqueling
	3.
	4.
	5.
оста	вили настоящий акт в том, что « ДВ » _ ОР 20 ДУ года, был осуществлен
бще	ственный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время
	(обеда, завтрака).
	Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка
	гимента и качества отпускаемой продукции.
	Время проверки:
	Проверкой было установлено:
	1. Санитарное состояние обеденного зала (усветь (удовл, неудовл)
	2. Наличие меню на момент проверки <u>имеется</u> / не имеется.
	Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
	1. Горозено тушеной е обощени
	2. поре картогреньное
	3. unnemor us pouenuxo
	4. caream us cheneux normopy
	5. Cyn Kapmo openburto
	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 <u>разнообразен</u> 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 вы 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.
	J
лень	I KOMUCCUU:
1.	The surgery of the state of the
2.	"Tollywisoth of N
3.	
4.	
5.	# 0
	Shil
C	актом ознакомлена: заведующая производством

АКТ № <u>5</u> проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « <u>2</u> » <u>ски сове</u> 20 <u>24</u> года	
Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе: 1. Зогланием в выставе не выставления выстранция выстранция выставления выставлени	
г. Гиагодатской Янтонина Сергевый	
3.	
4.	
5.	
составили настоящий акт в том, что «	1
Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка	
ассортимента и качества отпускаемой продукции.	
Время проверки: 1350	
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. caucam us chencer nouceroop	
2. Tokby on cullmanou	
3. makiepe no porceaumence	
4. Kullet bumqueeneous	
5	
6	
7	
Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответствую	T
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 в	ИД
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. Pollanere O. S. Diorf-	
2. Dellroyamerely A.C. my-	
3. <u></u>	
4.	
5	
314	
С актом ознакомлена: заведующая производством	

АКТ № <u>6</u> проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» OT " COR" OFMILLOWN 20 SLATONA

2.	Januara Organ December
3.	
4.	
5.	
авил	и настоящий акт в том, что «) 20 Дода, был осуществлен
	енный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во врем
	<i>пани</i> — (обеда, завтрака).
	рма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка
	мента и качества отпускаемой продукции.
_	емя проверки: <u>10 33</u>
	оверкой было установлено:
	Санитарное состояние обеденного зала (удовл, неудовл)
2.	Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.
	Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
	1. Meament userior o cogean
	2. Kalla Ikerbiele
	3. Killent Duraces
	4. XILLE MULLERLAITHERY
	5. xulo nucamero-preacti
	6
	7
	Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответству
	объемам, заявленным в меню.
3.	Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует /не
	соответствует вкусовым и внешним качествам.
	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
0.	имеется, соблюдается /не соблюдается.
7	Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме.
	Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний
0,	спец.одежда) соблюдается/не соблюдается.
Q	Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
	Влажная уборка по графику производится/не производится.
10.	ЗАМЕЧАНИЯ.
	ПРЕДЛОЖЕНИЯ.
	1. 2.
	3.
	омиссии:
. 4	weevening of
	parine of J-
-	
· -	

AKT No 7

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ N_23 »

от « <u>7</u> † » <u>От сири 20<u>д 4</u> года</u>	
Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:	
1. Dueroba Andobb Auereauguebur	
2. Thense Dancie Freekeerska	
4.	
5.	
составили настоящий акт в том, что « 17 » OKMUELL 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:	
Проверкий было установлено:	
1. Санитарное состояние обеденного зала <i>уровлетвориет</i> (удовл, неудовл)	
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.	
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.	
1. ca.eom us cheneer no recepos	
2. Ula co acceración	
3. Levermeet & Cuertane	
4. пропо картоднивием	
5. Renumber les poseuneixes	
6. Icues	
7.	
Объемы на выходе готовых блюд на пишеблоке соответствуют /не соответствую	ľ
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 в	44
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. Duenoba I. A. Mes	
2. Knew D. A. Br	
3.	
4.	
5.	
3hy Boleuno	
С актом ознакомлена: заведующая производством	

нроведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» от «М» 10 20 М годя

2.	Sterkycolog 19.03
3.	g productive .
4.	
5.	
оставил	и настоящий акт в том, что « 24 » 10 20 14 года, был осуществлен
бществ	енный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время
odes	
Øc	рма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка
ссорти	иента и качества отпускаемой продукции.
Вр	емя проверки: <u>43:50</u>
	оверкой было установлено:
1.	Санитарное состояние обеденного зала (удовл, неудовл)
2.	Наличие меню на момент проверки имеется Уне имеется.
	Меню соответствует / не соответствует примерному меню
	Меню соответствует / не соответствует примерному меню. 1. Canam из сысысих пашидорой слижений ран 2. Суп карторивный смакарын изд на кур. Бурея 3. Порации тушеная с пысисион 4 облого карторов сысые с масион
	2. Cun kapmapliblebile cultidapor uza nu nyn ague
	3. Topoquia orgueras e obougante
	indicated and the state of the
	5. Jan e chselipan a mention
	6. Rue preserved
	7. Rued poscareo-recepterrebelle
	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.
	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме.
	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид.
8.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается.
8. 9.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
8. 9.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится.
8. 9.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
8. 9.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится.
8. 9.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ.
8. 9.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ.
8. 9.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ.
8. 9. 10.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ.
8. 9. 10.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ. 1. 2. 3.
8. 9. 10.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ. 1. 2. 3.
8. 9. 10. Ілены к 1. Q	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ. 1. 2. 3.
8. 9. 10. Илены к 1. Q 2. 2	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ. 1. 2. 3.
8. 9. 10. 10. 1. Q. 2. 2. 3.	имеется, соблюдается /не соблюдается. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме. Соблюдение санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид. спец.одежда) соблюдается/не соблюдается. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. Влажная уборка по графику производится/не производится. ЗАМЕЧАНИЯ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ. 1. 2. 3.

АКТ № <u>С</u>
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

от « <u>%</u> » <u>ногоня — 2024</u> года
Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:
1. Paulaisus (A. Il
2. grabusta H.C.
3. Illunche ha E.B.
4. Judikola H.A.
5.
составили настоящий акт в том, что « 3 » мсясли 20/4 года, был осуществлен
общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время
<u> 2 Геринасиса</u> (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 <u>и Состо</u> (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется не имеется.
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
1. nmusa muuenad b coyce
2. pue nouncemente
3. KALLINET IN CUROPHICKTOR
4. July nudertud
5. Xues procheel
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.
namaconaren
6. Наличие графика работы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется/ не
имеется, с <u>облюдается</u> /не соблюдается.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме.
8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний ви
спец.одежда) <u>соблюдается</u> /не соблюдается.
9. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
10. Влажная уборка по графику производится/не производится.
ЗАМЕЧАНИЯ.
предложения.
1.
2.
J.
Члены комиссии:
1. Lamayanoba of H
2. Inobileba H. C. Chil
3. Murorob E. B. Allam
4. Inogrador Je A Sterey
5. Salvenin a suggest
С актом ознакомлена: заведующая производством

11	качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»
	от « 19» ноского 20 М года
	Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:
	1. TraverkerkoBa Bepa HUKOLARBUR
	г. Согорнонова Нативая Владинерови
	3. Acohoucela Tenering Khoebino
	4.
	5.
сост	гавили настоящий акт в том, что « 19» 11 2021 года, был осуществлен
	ественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время
101	бер (обеда, завтрака).
	Форма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка
acco	ртимента и качества отпускаемой продукции.
	Время проверки: 1400
	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. Bobile
	2. Rapmospeel mequelusco
	3. Calleon
	4. Kelceelb
	5. carlow rapmospecebileto
	6. C car ouppyour i who cereous
	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, <u>соблюдается</u> /не соблюдается.
	7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме.
	8. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний ви
	спец.одежда) с <u>облюдается/</u> не соблюдается.
	9. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
	10. Влажная уборка по графику производится/не производится.
	ЗАМЕЧАНИЯ. <u>Бинора колеорные</u> , столем гренте ПРЕДЛОЖЕНИЯ. 1. Замененте самат кортогрень пока, 2. на зрезгой еалеат.
	ПРЕДЛОЖЕНИЯ.
	1. Taillellemb caream copmospeub und
	2. un spegroe eaceam
	S
	ны комиссии:
	1. Transferrenta B.R. Stanef
2	2. Coephoulog H.B Conf
3	3. Repolleba J. D. My
	4.
4	5

С актом ознакомлена: заведующая производством

25-29.41.

AKT No P1

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

Мы, нижеполинсавшиеся комиссия, в составе: 1. Жерева Карско Выоди ссет Ана	
1. Allegisageon Trafficio policy chief	
2	
4.	
5.	
составили настоящий акт в том, что ««У » мочетия 2024 года, был осуществлен	
общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во вре	MIT
обер — силем (обеда, завтрака).	NI M
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 (удовл, неудовл)	
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.	
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.	
1. There are coordinated by the	
2. nie pineceet	
3. Hannok	
4.	
5.	
6.	
7.	
Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответству	пот
объемам, заявленным в меню.	ЮІ
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	
спец.одежда) соблюдается/не соблюдается.	
9. Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	
10. Влажная уборка по графику производится/не производится.	
ЗАМЕЧАНИЯ. Евз замечании.	
ПРЕДЛОЖЕНИЯ.	
1.	
2.	
3.	
Члены комиссии:	
1. Haptokenla V. 10 Alas	
2.	
3.	
4.	
5.	
J	
CANTON CANADAN TONO CARAMAN CANADAN STATE	
С актом ознакомлена: заведующая производством	

AKT Nº 12

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

	P - Cl - COIL
11.11	и настоящий акт в том, что « <i>5 » декабры 1024</i> года, был осуществлен енный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во врем
	(обеда, завтрака).
	яма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зада, 2. Проверка
HN	пента и качества отпускаемой продукции.
	емя проверки: 18:45
110	оверкой было установлено:
	Санитарное состояние обеденного зала <i>удовлетвор</i> (удовл. неу ювл) Наличие метю на момент проверки <u>имеется</u> не имеется.
	Наличие метю на момент проверки имеется.
	Mehio cootretetryet he cootretetryet humenhomy mehio.
	1. потиета рыгоная
	1. «Котиета рыбная 2. Картогрейьное пюре 3. Напиток Обиенихобац
	5.
	(1),
	7.
	Объемы на выходе готовы с блюд на пищеблоке <u>соответствуют</u> /не соответствую
	объемам, раявленным в мещо.
	Органолентическая опенка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует не
	соответствует вкусовым и вислиим качествам.
	Генловой режим готовых блюд выдержан/ не выдержан
	Ассортимент буфетно продукции разнообразец / не разнообразен.
).	Наличие графика рабо ы столовой, приема пищи, уборки столовой имеется не
	имеется, соблюдается не соблюдается.
	Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме.
	Соблюдение сапитарно – гигиенических порм сотрудниками пищеблока (внешник)
	енец.одежда) соблюдается/не соблюдается.
	Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
()	Влажная уборка по графику производитея/не производится.
	ЗАМЕЧАНИЯ.
	ПРЕДЛОЖЕНИЯ.
	2. Encesorare macreo. Ysem Suegrove, bogune
	2. milovane mucho. goes onegrore, objetille
	3.
K	Opilearola O.A. Gef.
	Quillinois V. or.

ARTINBE

проведения общественной компесией по контролю за организацией в качеством интания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» от « 13 » 20 24 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составо Садронова Н. В Памениции Т. А Крионова Е. А.

33)	12 19 11
	и настоящий акт в том, что « 13 » — 12 — « 24 года, был осуществлен
обществ	енный контроль за организацией и качеством питания в школьной стологов во времы
	(обеда, завтрака)
(1)(1	рма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обезенного зала. 1 Проверка
	вента и качества отпускаемой продукции
	емя проверки:
	оверкой было установлено: Санитарное состояние обеденного зала — узобы (удовл. псудовля
	Наличие мето на момент проверки <u>имеется</u> , не имеется.

	Меню соответствует не соответствует примерному меню.
	Hance non uj ethencexu 200
	nance more uj conencexu de
	7.
	·I.
	5.
	(i),
	7
	Объемы на выходе готовых блюд на инщеблоке соответствуют не соответствуют
	объемам, заявленным в меню.
3	Органолентическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), <u>соответствосная</u>
	соответствует вкусовым и вислиним качествам.
-1.	Тенловой режим готовых блюд в <u>ыдержан</u> не выдержан
5.	Ассортимент буфетном продукции разнообразен / не разнообразен.
./.	Acceptiment by the into the pastoropasci.
6	Паличие графика раооты столовой, приема пищи, уборки столовой имеется! не
U,	
7	иместея, соблюдается не соблюдается.
	Чистота и целостность толовых приборов соответствует /не соответствует порме
8.	Соблюдение санитарно типпенических порм сотрудниками пищеблока (внешани вид
	епен.одежда) <u>соблюдается</u> не соблюдается
	Классные руководители сопровождают не сопровождают учанихся на обед.
10.	Влажная уборка по графносу пре изводится не производится.
	ЗАМЕЧАНИЯ.
	предложения.
	J.
	2.
	3.
Члены к	омиссии:
1. (Romeo mena In A to Stand
2. 5	Touch weens In A 12 Junt
3	Knipnobe & A Mit Blerough
4.	ignore in the second of the se
5.	THE RESIDENCE OF THE PARTY OF T
17.1	Pol
(' nizi	гом ознакомлена: заведую — производством 3/2
(11)	The Continues of the Co

AKT No.14

проведения общественной компесией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОН $N\!\!\!_{2}3$ »

5	Hagreeda - Danceccoba O.A.
3	Migroriada V. II.
4	
5	
aru.	и настоящий акт в том, что « — » — 20 года, был осуществлен
	енный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во врем (обеда, завтрака).
	рма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка мента и качества отпускаемой продукции.
Bp	емя проверки:
Hp	оверкой было установлено:
1.	Сапитарное состояние обеденного зала (удови, пеулови)
2.	Паличие мещо на момент проверки имеется / не имеется.
	Меню соответствует не соответствует примерному меню.
	Lyercue: my seree
	2. Elerapodor oilapuro
	Hanterou uy amopoqueceor
	4.
	5.
	6.
	7.
	Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют не соответствую
	объемам, заявленным в меню.
3	Органолентическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствует не
	соответствует вкусовым и висиним качествам.
4.	Генловой режим готовых блюд выдержан не выдержан
5.	Ассортимент буфетной продукции разпообразен / не разнообразен.
()	Паличие графика работы столовой, приема илици, уборки столовой имеется не имеется, соблюдается не соблюдается.
7	Чистота и целостность головых приборов соответствует /не соответствует порме.
8.	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний
()	енен.одежда) <u>соблюдается/</u> не соблюдается.
	Классные руководители сопровождают не сопровождают учащихся на обел.
10	Влажная уборка по графику производится не производится.
	SAME TAHIS. Well pay woodpaying dellog
	замечания иси размогородия быгор предложения. 1. Размогориять висию.
	. La forcaso de col
	3.
ны в	омиссии:
1.	Hay wola-bancenoba O. A. Jan
7	Applicable O. H. Apple
4.	
3.	
3. 4. 5.	

АКТ № <u>\$4</u>// проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3»

Mi	и, нижеподписавишеся комиссия, в составе:
1.	Juneogreeb Hunoran Bacunsebur
2.	Cennember levere Jabanobua
3.	
4.	
5.	
	и настоящий акт в том, что « <u>9</u> » <u>выбака</u> 20 25 года, был осуществлен
	енный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время
	(обеда, завтрака).
	рма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка
	лента и качества отпускаемой продукции.
-	емя проверки:
Пр	оверкой было установлено:
1.	Санитарное состояние обеденного зала у зовлетвојитими удовл, неудовл)
2.	Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.
	Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
	1. Konutema us eccumas
	2. Juoje rapinopulbnoe 3. Ranumon us ocherman
	3. Ranumon us ocheenuse
	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
	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.
	Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний ви
•	спец.одежда) соблюдается/не соблюдается.
Q	Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
	Влажная уборка по графику производится/не производится.
10	Замечания.
	ПРЕДЛОЖЕНИЯ.
	1.
	2.
	3.
Uпоти т	
	омиссии:
1	Гинодрев Никонай Васиневич (Об сенникова Линия Габдуновна ОК
2	Cennikoba Minus Tadquiobus OK
3	
4	
5	1 1

С актом ознакомлена: заведующая производством _

13,01

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

Мы	, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:
1.	Madellelle J.B.
2.	reportunitor c.
3.	0
4.	
5.	и настоящий акт в том, что « 13 » 20 года, был осуществлен
составил	и настоящий акт в том, что « 13 » 20 года, был осуществлен синый контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время
	(обеда, завтрака).
	рма проведения проверки: 1. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка
	рма проведения проверки. Т. Визуальный осмотр обеденного зала. 2. Проверка пента и качества отпускаемой продукции.
	емя проверки: 13
_	оверкой было установлено:
	Санитарное состояние обеденного зала Сесемо (удовл, неудовл)
	Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.
	Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
	1. There's
	2. Konzemo
	4. Cyp use
	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.
	Тепловой режим готовых блюд выдержан/ не выдержан
	Ассортимент буфетной продукции разнообразен / не разнообразен.
۶.	иссортимент буфетной продукции разнообразен и 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.
	Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний ви
	спец.одежда) соблюдается/не соблюдается.
	Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
	Влажная уборка по графику производится/не производится.
	ЗАМЕЧАНИЯ.
	ПРЕДЛОЖЕНИЯ.
	1.
	2.
	3.
Члены ко	
1.	Manaueuxo T.B - Meseo
2 7	Conjunted of most
3.	grillian Cit
4.	
5.	
J	21.0
Carr	ом ознакомлена: заведующая производством
U uni	on on white the substitution in the substitution of the substituti

27.01-31.01

AKT Nº 17

проведения общественной комиссией по контролю за организацией и

качеством питания в школьной столовой МОБУ «СОШ №3» от « 37 » 8 нетеря 2025 года Мы, нижеподписавинеся комиссия, в составе: Megopatiseta Zneca Anckecchie Вистеминова Евгенен вистокой 3. L'opercebeccus Harantel bopecerbre 4. 5. составили настоящий акт в том, что « 27 » Якета в 2025 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время <u> Савтиси а</u> (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, неудовл) 2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется. Меню соответствует / не соответствует примерному меню. 1. I your to mora 2. Marky out out aller 3. Havemon in Surenes 4. Xres mulnurna. 5. Хлеб имано пилишени. 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;

4.

С актом ознакомлена: заведующая производством