

АКТ № 1
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Ферюшова Татьяна Александровна
2. Липрикова Ирина Владимировна
3. _____

составили настоящий акт в том, что «03» 09 2023 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: 9:10

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.
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. Ферюшова Т.А. подпись
2. Липрикова И.В. подпись
3. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

подпись

АКТ № 2
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Гобшева Ветлана Николаевна
2. Кемурова Ольга Владимировна
3. _____

составили настоящий акт в том, что «09» 10 2013 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтраке (обеда, завтрака).

Форма проведения проверки:

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

Время проверки: 12.00

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.
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. Гобшева В.Н. Смирнов
2. Кемурова О.В. Смирнов
3. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством М.Смирнов

АКТ № 3
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Черткова Нера Николаевна
2. Ильин Василий Сергеевич
3. _____

составили настоящий акт в том, что « 10 » 10 2013 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: 10.00

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

ЗАМЕЧАНИЯ. ну замечаний

ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

1. _____
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Черткова Нера Николаевна
2. Ильин Василий Сергеевич
3. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

АКТ № 4
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Бобореш Екатерина Николаевна
2. Шакурова Иоланта Владимировна
3. _____

составили настоящий акт в том, что « 25 » 10 2023 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: 12.00

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.
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. Бобореш Екатерина Николаевна
2. Шакурова Иоланта Владимировна
3. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____

И.И.И.

АКТ № 5
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Злобина Ирина Николаевна
2. Мезведева Оксана Николаевна
3. _____

составили настоящий акт в том, что « 7 » ноября 2023 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: 9:00

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удов. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
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. Злобина Ирина Николаевна ИИ
2. Мезведева Оксана Николаевна ОМ
3. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством ИИ

АКТ № 6
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Уракова Ирина Сергеевна
2. Антонов Алексей Павлович
3. _____

составили настоящий акт в том, что « 13 » 11 2023 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: 9:40

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала хорошее (удовл, неудовл)
 2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
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. Принимать нас почаще! Очень вкусно!
2. _____
3. _____

Члены комиссии:

1. Уракова И.С.
2. Антонов А.П.
3. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Мурин

АКТ № 7
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Зарпичен Н.С. Сергеевна
2. Лавина Наталья Владимировна
3. _____

составили настоящий акт в том, что «22» ноября 2013 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: 10:00

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.
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. Зарпичен Н.С. Сергеевна
2. Лавина Наталья Владимировна
3. _____

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

АКТ № 8
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Александрова Анастасия Валерьевна
2. Баршикова Елена Семёновна
3. _____

составили настоящий акт в том, что «30» 11 2013 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: 09:30

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.
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. Александрова А.В.
2. Баршикова Е.С.
3. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством Мурзин

АКТ № 9
проведения общественной комиссией по контролю за организацией и
качеством питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №1»

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Алексина Юлия Васильевна
2. Колдобина Анна Сергеевна
3. _____

составили настоящий акт в том, что «6» 12 2023 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: 9:10

Проверкой было установлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала удовлт. (удовл, неудовл)
2. Наличие меню на момент проверки имеется / не имеется.
Меню соответствует / не соответствует примерному меню.
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. Алексина Юлия Васильевна
2. Колдобина Анна Сергеевна
3. _____

С актом ознакомлена: заведующая производством _____