

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	исполн.
Чистота столов и стульев	исполн.
Оформление	исполн.
Чистота посуды	исполн.
Качество посуды	исполн.
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Кривотинская
Другого персонала	Величкова, Виноградова

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	по графику
Питание с раздачи	
Обеденный перерыв персонала	по графику

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	в исполнении
График уборки обеденного зала	в исполнении

Выводы комиссии:

1. Сот. исполнение персонала Величкова, Виноградова, очень Кривотинская
2. Бюджет расходов не, очень
вскрытие, не имеет.
3. Снижение preservation мало.
4. Питание по графику. Подача
исполн. СИЗ в исполнении.

Подписи членов комиссии:

1. Виноградова | Вино | Вино
2. Кривотинская | Кривотинская | Кривотинская
3. _____ | _____ | _____

Зав. производством: Иванов

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)

г. Чайковский

«30» мая 2022г.

Комиссия в составе:

Горбуновой Ю.Н. - 5, 7^о
 Юсуповой А.Л. - 3, 7^о

в присутствии заведующей

производством Терсинских Н.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Вареники из творога с яблоком	Очень вкусно	красиво
2.	Виточек куриной с соусом	нежной вкусной	красиво эстетично
3.	Пирожки из дрожжевого теста	вкусные	красиво

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Рис с курицей в соусе	вкусное	красиво
2.	Куриная котлета с картофелем	нежная вкусная	Очень красиво
3.	Мясо с черносливом в соусе	вкусно	красиво
4.	Омлет картофельный	вкусно	красиво
5.	Шашлык с картошкой	вкусно	красиво
6.	Пельмени с мясом	вкусно	красиво
7.	Колбасы		красиво

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	Чисто
Чистота столов и стульев	Чисто
Оформление	Опьятны
Чистота посуды	Чистая
Качество посуды	Новая, качественная
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Очень доброжелательное
Другого персонала	Очень доброжелательное

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	по графику
Питание с раздачи	по графику
Обеденный перерыв персонала	по графику


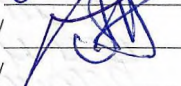
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	На каждом сотруднике маска и перчатки
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. Питание вкусно, сбалансированное, питательное. Все очень аккуратно.
2. Персонал очень доброжелательный, приветливый.
3. Питание детей организовано по графику.
4. Вещушка молодая, оперативная.

Подписи членов комиссии:

1. Тербунова Ю.А. 
2. Волочева А.Т. 
3. _____

Зав. производством: Теренинских Г.С. 