

2. Обеденный зал.

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Чистота обеденного зала | зал чистый |
| Чистота столов и стульев | чистые, сушител |
| Оформление | затемн. |
| Чистота посуды | чистая |
| Качество посуды | су само. |
| Другое | |

3. Отношение персонала столовой.

| | |
|--------------------|--------------|
| Зав. производством | вниматель |
| Другого персонала | внимательнее |
| | |
| | |

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| СИЗ работников пищеблока | в наличии, соблюдаются |
| График уборки обеденного зала | в наличии, соблюдаются. |

Выводы комиссии:

1. Сда свежая, очень вкусная, соев. мелко высушено.
2. Ртутная "пшеница", свежая.
3. Отношение персонала столовой очень внимательное, вежливое.
4. Обеденный зал чистый. График уборки соблюдается.

Подписи членов комиссии:

1. Александров | В.В.К.
2. Ирина | Ирина
3. _____ | _____

Зав. производством: И

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основное здание)

г. Чайковский

«21» 04 2022г.

Комиссия в составе:

Голубкова Марина Викторовна, 6-Б кл
Тимофеева Елена Вячеславовна, 9-А кл.
 в присутствии заведующей
 производством Терешинских Надежды Сергеевны

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

| №№ п.п. | Наименование блюда | Вкусовые качества | Эстетичность оформления блюда |
|---------|-----------------------------------|-------------------|-------------------------------|
| 1 | каша молочная кашеничная с маслом | вкусно | эстетично |
| 2 | Батон с сыром | вкусно | эстетично |
| 3 | чай с сахаром | вкусно | эстетично |
| 4 | суп гороховый с зеленью | отлично | эстетично |
| 5 | хачапури с сыром | вкусно | эстетично |
| 6 | хлеб | отлично | эстетично |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

1.2. Питание с раздачи:

| №№ п.п. | Наименование блюда | Вкусовые качества | Эстетичность оформления блюда |
|---------|--------------------------------|-------------------|-------------------------------|
| 1 | Голубцы с луком | оч. вкусно | эстетично |
| 2 | Куриная котлета натуральная | нежная, вкусная | эстетично |
| 3 | Рулет из филе куриного с сыром | отлично | аппетитно |
| 4 | Запеканка картофельная | очень вкусная | эстетично |
| 5 | картофельное пюре | вкусно | эстетично |
| 6 | Пирожок с капустой и яблоками | вкусный | эстетично |
| 7 | рогалик с вареной сгущенкой | оч. вкусный | эстетично |
| 8 | компот со свежими фруктами | отлично | эстетично |

2. Обеденный зал.

| | |
|--------------------------|------------|
| Чистота обеденного зала | чисто |
| Чистота столов и стульев | чистые |
| Оформление | эстетичное |
| Чистота посуды | чисто |
| Качество посуды | без сколов |
| Другое | уютный |

3. Отношение персонала столовой.

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Зав. производством | вежливое, доброжелательное |
| Другого персонала | отзывчивое |
| | |
| | |

4. Часы работы столовой.

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


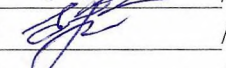
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

| | |
|-------------------------------|--------------|
| СИЗ работников пищеблока | присутствует |
| График уборки обеденного зала | соблюдается |

Выводы комиссии:

1. Все очень вкусно, выглядит эстетично, аппетитно
2. Внешка светлая, чистая, очень вкусная
3. Отношение персонала очень приветливое, доброжелательное, отзывчивое
4. Обеденный зал чистый, уютный, соблюдается график уборки

Подписи членов комиссии:

1. Голобунова М.В. |  |
2. Тилареева Е.В. |  |
3. _____ | _____ |

Зав. производством: _____