

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	<i>чистый</i>
Чистота столов и стульев	<i>чистый</i>
Оформление	<i>соответствующее</i>
Чистота посуды	<i>чистая</i>
Качество посуды	<i>из стекла</i>
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	<i>высокого, приветливый</i>
Другого персонала	<i>вежливое</i>

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	<i>по графику</i>
Питание с раздачи	
Обеденный перерыв персонала	<i>по графику</i>

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	<i>соблюдено.</i>
График уборки обеденного зала	<i>имеется.</i>

Выводы комиссии:

- Температура воздуха, влажность в норме,*
- свет чистый.*
- Все в норме.*
- Отсутствуют нарушения*

Подписи членов комиссии:

- Чудина Е.Т.* | *Александров*
- Медведев В.Ю.* | *Медведев*
- _____ | _____

Зав. производством: _____

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)

г. Чайковский

«19» мая 2022г.

Комиссия в составе:

Горбуновой Юлии Николаевна (5, 1")
 Карлушиной Виолы Владимировна (5, 5")
 _____ в присутствии заведующей
 производством Гуринских Н. С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Таша малочная ишеничная	горячее, вкусное	красиво, аккуратное
2.	Суп гороховый с чинкание	аппетитное.	
3.	Таланури с соусом	вкусное.	красиво
4.	Багон с соусом	вкусное, красиво	

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Котлета мясная	вкусная, теплая	все блюда
2.	Гречка фаршированной с мясом	вкусное, теплое	оформлено красиво
3.	Менгай в масле		эстетично
4.	Шашлык куриный	аппетитное	
5.	Светлые овощи	теплое, вкусное	красиво
6.	Картофельное пюре	вкусное, теплое	
7.	Корзиночка с курицей и картошкой	вкусно	
8.	Шарики с картошкой	вкусно	

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	зал, чистый, оформленный
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	эстетичное
Чистота посуды	чистая, не брызгая
Качество посуды	новая
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	доброжелательное
Другого персонала	очень внимательное, чистое место

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	по расписанию
Питание с раздачи	удобное для учителей
Обеденный перерыв персонала	

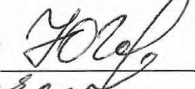
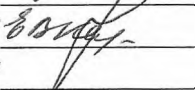
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер


СИЗ работников пищеблока	все в СИЗах, спец одежде
График уборки обеденного зала	

Выводы комиссии:

1. Питание горячее, вкусное, все свежее, красиво оформлено. Разнообразные блюда.
2. _____
3. Посуда новая, чистая
4. Отношение персонала отзывчивое, благоприятное.

Подписи членов комиссии:

1. Сербунова Ю.Н. |  |
2. Барбушина И.В. |  |
3. _____ | _____ |

Зав. производством:  И.С. Барбушина