

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия»

г. Чайковский

«30» 09 2022г.

Комиссия в составе:

О.А. Сафронкина, М.В. Горбунов
9-А, 7-А кл.

в присутствии заведующей

производством Персишких Н.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Каша манная егинкая с маслом	Вкусно	красиво эстетично
2	Тридеман с ветчиной	очень вкусно	красиво
3	Паштет с сахаром	ароматный, сладкий, с манной, Н.С.	эстетично
4	Горбуша маринованная	вкусно, много листьев	эстетично оформлено
5	Пюре картофельное	вкусно	эстетично
6	Паштет с сахаром	сладкий, ароматный, красивый	эстетично

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	(Горбуша) Гренок куриной с овощами	много мяса, очень вкусно	красиво
2	Горбуша с луком	вкусно	эстетично
3	Минтай в кляре	очень вкусно	красиво
4	Котлета рыбная	мягкая, сочная, вкусная	эстетично
5	Салатка с горохом	очень вкусная	красиво
6	Машенки жареные с зел. луком	много, ароматная	оформлено, вкусно
7	Машенки жареные с горбушей соевые	вкусная	эстетично
8	Булочки соевые	сочная, вкусная	эстетично

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	красиво, со вкусом
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	без сколов, царапин
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	добродушное, вежливое,
Другого персонала	вежливое, вежливое

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	с 9 до 15
Питание с раздачи	после 6 утра, 10 и 11 часов 2-го ур.
Обеденный перерыв персонала	

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	перчатки, маски крышка с вент
График уборки обеденного зала	после каждого приема пищи

Выводы комиссии:

1. Очень красиво оформлено в зале, вкусная и аппетитная еда, вежливое обслуживание
- 2.
3. Персонал в спец. одежде (чистые и красивые). Очень приятное впечатление.
- 4.

Подписи членов комиссии:

1. Сафроненко ОА | Сафроненко
2. Горбачева И.В. | [подпись]
3. | [подпись]

Зав. производством: Березинских А.С.

[подпись]

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	хорошо
Чистота посуды	чисто, хорошо
Качество посуды	без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	дружелюбно
Другого персонала	дружелюбно

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	в средствах защиты
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. Спасибо большое персоналу за вкусное блюдо.
2. _____
3. _____
4. _____

Подписи членов комиссии:

- | | |
|---------------------|-------------|
| 1. Лепило Ю.В. | Лепило |
| 2. Мартиновича М.Р. | Мартиновича |
| 3. _____ | _____ |

Зав. производством: 