

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)

г. Чайковский

«22» 11 2022г.

Комиссия в составе: *Костромина*
Татьяна Владимировна

Дробязкина Яна Сергеевна

в присутствии заведующей

производством *Мерсинский А.С.*

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	каша молочная "Фрукты" с маа	очень вкусная	аппетитно
2	чай с сахаром	сладкий	эстетично
3	Батон с сыром.	вкусный	эстет-но.
4	Фрукт	свежий	эстет-но.
обед!			
5	тефтели мясные с соусом	вкусные	аппет-но
6	макаронный отвар	вкусное	аппет-но
7	компот с сухофр.	вкусный	эстет-но.
8	хлеб пшенич. гржан.	вкусной	эстет-но.

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	суп горох.	наиболее вкусный	эстет-но
2	фрукты с сахаром	очень вкусный	эстет-но
3	салат гречнев.	вкусный	эстет-но
4	котлета куриная рубленая	вкусная	эстет-но
5	голубцы натур.	вкусные	эстет-но
6	котлета натур. куриная	вкусная	эстет-но
7	кабачок фаршир.	вкусный	эстет-но
8	шарик куриный фарш. с соевым	вкусный	эстет-но.

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто, опрятно.
Чистота столов и стульев	чистые
Оформление	светло, красиво
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	целая, красивая
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	гостеприимно, радушно
Другого персонала	дружелюбно

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	с 9-00 до 15-30
Питание с раздачи	с 10-10 до 15-30
Обеденный перерыв персонала	нет

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	нет маски, перчатки, шапочки, фартуки
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. по просьбе родителей была снята проба макарон, всё соответствует
- 2.สุขовым и тепловым нормам.
Нарушений не выявлено.
3. _____
4. _____

Подписи членов комиссии:

1. Костромина Т.В. | Кеел |
2. Ароусяковч Эка С. | Дул. |
3. _____ | _____ |

Зав. производством: _____

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	зал чистый, амура тини
Чистота столов и стульев	чистые
Оформление	аккуратное, очень красиво
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	отл., без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	приветливое
Другого персонала	приветливо

4. Часы работы столовой.

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

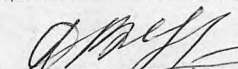
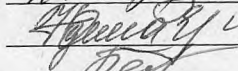
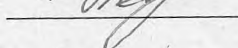
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	соблюдается
График уборки обеденного зала	по графику, соблюдается

Выводы комиссии:

1. Отношение персонала приветливое, очень вежливое
2. Меню вкусное, теплота, с/р 4 с/р, хорошее качество ингредиентов
3. Комфортная атмосфера, чистота в зале, меню, меню, меню
4. Зал обеденный очень чистый, всегда чистый

Подписи членов комиссии:

1.  / Фидимова Ю
2.  / Иванова Е.С.
3.  / Пестрякова А.В.

Зав. производством: _____