

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	зал чистый
Чистота столов и стульев	чистые
Оформление	эстетичное
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	отличное, без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	вежливое, приветливое
Другого персонала	внимательное

4. Часы работы столовой.

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

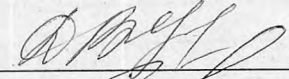
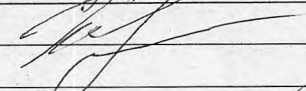
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер


СИЗ работников пищеблока	в масках, соблюдается
График уборки обеденного зала	в масках, соблюдается

Выводы комиссии:

1. Все меню, которое готовят детям, свежее, вкусное. Вода теплая
2. Откашливание после посещения не требуется
3. Сан. светится, мерсется мерсует
4. Отлично все работает и детям очень уютно, приветливое

Подписи членов комиссии:

1.  | Директор МО
2.  | Меркулова И. В.
3. _____ | _____

Зав. производством: 

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основное здание)

г. Чайковский

«23» 01 2023г.

Комиссия в составе:

Васильева Анна Олеговна (5А)
Трофимов Игорь Александрович (5Б)

в присутствии заведующей

производством Буфетчикова Н.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
	Каша овсян. крупоб.	хорошо	5+
	Чай с сахаром	хорошо	+
	Батон с маслом	хорошо	+
	Икра кабачков	хорошо	+
	Фасоль вар. с морк.	хорошо	5+
	Каша гречнев.	хорошо	5+
	Кисель	хорошо	5+
	Желе из фрукт.	хорошо	+

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
	Пюре картофельн.	хорошо	5+
	Салат из овощей	хорошо	5+
	Шницель по-киев.	хорошо	5+
	Котлета мясн. кур.	хорошо	5+
	Вялен. с картошк.	хорошо	5+
	Сметанный салат	хорошо	5+
	Пирог с яблок.	хорошо	5+
	Грибное пюре	хорошо	5+
	Сырники	хорошо	5+

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто.
Чистота столов и стульев	чисто.
Оформление	5+
Чистота посуды	5+
Качество посуды	5+
Другое	уютно, чисто, комфортно.

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Будилова Татьяна, Жуковская
Другого персонала	Васильева.

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	норм.
Питание с раздачи	норм.
Обеденный перерыв персонала	норм.

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	Все соблюдено. Перчатки, шапочки. 5+
График уборки обеденного зала	норм.

Выводы комиссии:

1. Блюда хорошего качества, все вкусно, свежее, сытное.
2. В столовой: чисто, уютно, аппетитно.
3. Температура пищи в блюм соответ. нормам.
4. Меню разнообразное таковы все доброжелательными. Хорошей работы.

Подписи членов комиссии:

1. Видекина О.П. | Видекина
2. Крыжовикова И.А. | Крыжовикова
3. _____ | _____

Зав. производством: Туркина И.С. Туркина