



2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто, обрабатываю
Оформление	эстетичное
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	без сколов,
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	дружелюбное
Другого персонала	дружелюбное

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	по расписанию
Питание с раздачи	—
Обеденный перерыв персонала	по расписанию

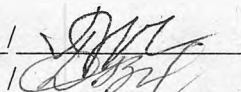
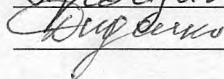
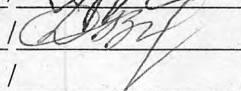
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

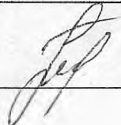
СИЗ работников пищеблока	в наличии графика
График уборки обеденного зала	по графику.

Выводы комиссии:

1. Проверена температура блюд перед подачей, запеканка теплая
2. Вкусовые ~~критерии~~ качества в норме.
3. Посуда без сколов.
4. Продукты свежие

Подписи членов комиссии:

1. Дроздова Д. С. |  |
2.  В. И. |  |
3. | |

Зав. производством: 

**Акт**

**проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)**

г. Чайковский

«20» 03 2023г.

Комиссия в составе:

Нестрякова Александра Алексеевна Т.А.  
Сазаркина Ирина Владимировна (З.В.)

в присутствии заведующей

производством Пресняковых Н.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Каша ман. Дрожь с маслом	хорошо разварена	красиво
2	Чай с сахаром	сладкий	
3	Ватоп с сахаром	свежий	равное количество
4	Филе кури. с салатом	вкусное	красиво
5	Каша греч. рассыпч.	рассыпчатая	быстро красиво
6	Кисель	вкусное	
7	Мягкая каша	вкусная	

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Рассольник	Очень вкусно	эстетично
2	Шницель с гарниром	нежный	красиво
3	Филе кури. с салатом	вкусное	красиво
4	Ватопки из селедки	нежное	красиво
5	Квашеная капуста	вкусная	красиво
6	Круассан с вар. сгущ.	свежий вкус	красиво
7	Ватопки с вар. сгущ.	свежий	красиво
8	Пирожок рис с мясом	вкусно, свежий	красиво
9	Заливка кап. с яйцом	вкусно	красиво
10	Залив. кар. с гриб.	вкусно	красиво

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	красиво
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	стесненное
Другого персонала	доброжелательное

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	с 9 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup>
Питание с раздачи	по графику
Обеденный перерыв персонала	по графику с 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup> .

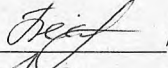

5. Соблюдение противозидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	есть колпачки, маски, перчатки, фартук.
График уборки обеденного зала	ежедневно

Выводы комиссии:

1. Вкусное разнообразное питание и обслуживание.
2. Соблюдается санитарное нормативы.
3. Благодарим за вкусное питание наших детей!
- 4.

Подписи членов комиссии:

1. Грешникова А.А. |  |
2. Гайдарова Елена Валерьевна |  |
3. | |

Зав. производством: 