

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)

г. Чайковский

«17» 04 2023г.

Комиссия в составе:

Климова Наталья Алексеевна ЧБ, СБ
Бестрямова Александра Алексеевна РА.

в присутствии заведующей

производством Терешкиных ИВ

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.
- 1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Булочка с маком	Вкусно	Видов, уклад.
2.	Коктейль "Топинамба"	свежий	Видов, уклад.
3.	Фрукты	свежий	красивый
4.	Поджаренный светлый	свежий, сладкий	кр.
5.	Плов с мясом	Вкусно	Эстетично.
6.	Чай с сахаром	Видов, уклад.	красивый

- 1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
	Морчи каша Пшени	проваренная	Эстетично
	Сырный суп	очень вкусная	Эстетично
	карт. пюре	вкусно	красиво
	Рататуй	Вкусно	красиво
	Филе кур в соусе	Вкусно, не сухо	красиво
	Ленивый салат	Вкусно	красиво
	Котлета из кур. курочка	Вкусно не сухо	красиво
	Котлетки из кур. фарш, овощи	Вкусно	интересн. подача
	Борошок с зел. кур.	свежий	красиво
	Шоколадный картон	свежий	красиво
	Корзиночка ржаная	свежий	красиво

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	эстетично
Чистота посуды	чисто
Качество посуды	качественная
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	приветливое
Другого персонала	приветливое

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	имеются
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. Всё очень вкусно и красивая подача.
2. Вежливым персоналом и аккуратно одет
- 3.
- 4.

Подписи членов комиссии:

1. Климова И.А. |  |
2. Третьяков А.А. |  |
3. | |

Зав. производством: Терешкина И.

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	зал чистый, проветривается по графику
Чистота столов и стульев	чистые, без пятен
Оформление	зеленые
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	вежливое
Другого персонала	приветливое

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, соблюдаются.
График уборки обеденного зала	

Выводы комиссии:

1. Работа персонала в зоне приготовления пищи отсутствует.
2. Столовая чистая, перерыв без сколов.
3. Отношение персонала очень вежливое, приветливое.
4. Отношение к раскладке меню.

Подписи членов комиссии:

1. Мещерякова А.А. | [подпись]
2. Введенко В.И. | [подпись]
3. |

Зав. производством: [подпись]