

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	
Чистота столов и стульев	чистые
Оформление	хорошее
Чистота посуды	
Качество посуды	чистая без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	приветливый,
Другого персонала	вежливого

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер


СИЗ работников пищеблока	
График уборки обеденного зала	соответствует графику

Выводы комиссии:

1. Везде светит, нет пыли,
2. Специи в норме.
3. Персонал приветливый, вежливый.
- 4.

Подписи членов комиссии:

- | | | | |
|----|---------------------|--|---------------------|
| 1. | <u>Чуркина С.Т.</u> | | <u>Чуркина С.Т.</u> |
| 2. | <u>Веденко В.Ю.</u> | | <u>В.Ю.</u> |
| 3. | _____ | | _____ |

Зав. производством: 

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)

г. Чайковский

«22» 05 2023г.

Комиссия в составе:

Горбунова М.В. За кл.
Сарогенникова Т.А. Ма кл

в присутствии заведующей
производством Терещенских Н.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	каша молочная "Финская" с маслом	вкусно	эстетично
2	Чай с сахаром	вкусно	эстетично
3	Баран с сыром	вкусно	эстетично
4	Филе куриное запек. с сыром	нежное	эстетично
5	каша гречневая	вкусно	эстетично
6	кисель	вкусно	эстетично

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Зразя рубленая с мясом	вкусно	эстетично
2	котлета куриная рубленая	вкусно	эстетично
3	Получок натур.	вкусно	эстетично
4	кашуета тушен.	вкусно	эстетично
5	Пюре картофельное с луком	вкусно	эстетично
6	Гуляш с картоф.	вкусно	эстетично
7	Сосиска в тесте	вкусно	эстетично
8	Запек. мяс. с картоф. зап.	вкусно	эстетично
9	Варен.	вкусно	эстетично
10	Корж.	вкусно	эстетично

2. Обеденный зал.

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

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	внимательное, дружелюбное
Другого персонала	доброжелательное

4. Часы работы столовой.

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


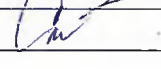
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	присутствует
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. Все блюда очень вкусные, красивые, красиво, эстетично оформлены
2. В обеденном зале чисто, уютно, светло
3. Отношение персонала очень доброжелательное, отзывчивое
- 4.

Подписи членов комиссии:

1. Гербунова И.В. |  |
2. Сапожникова Т.Л. |  |
3. | |

Зав. производством: 