

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)
г. Чайковский «26» 09 2023г.

Комиссия в составе:

Горбунова М.В. (8-Акл)

в присутствии заведующей производством Тереминских Н.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	каша молочная маккал	вкусно	эстетично
2	котлетки молочный	вкусно	эстетично
3	чай с сахаром	вкусно	эстетично
4	бифштекс из мяса	отлично	эстетично
5	макароны	вкусно	эстетично

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	котлета натур. куриная	отлично	эстетично
2	картофельные	вкусно	эстетично
3	минтай в масле	отлично	эстетично
4	тефтели мясные	отлично	эстетично
5	каша гречневая	вкусно	эстетично
6	блинчик с яич. шкром	вкусно	эстетично
7	трюфель с повидлом	вкусно, сладко	эстетично
8	запеч. карто с грибами	вкусно	эстетично
9	свекольник	вкусно	эстетично
10	кошачья с сахаром	вкусно	эстетично

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	отзывчивое
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

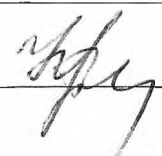
СИЗ работников пищеблока	присутствует
График уборки обеденного зала	соблюдается

Выводы комиссии:

1. Все блюда свежие, вкусные, выглядят аппетитно, эстетично
2. В обеденном зале чисто, уютно, красиво
3. Отношение зав. производством и персонала доброжелательное, отзывчивое
- 4.

Подписи членов комиссии:

1. Горбунцова И.В. |  |
2. | |
3. | |

Зав. производством: 

2. Обеденный зал.

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

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	добродушный
Другого персонала	добродушный

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	9.15 - 13.00
Питание с раздачи	
Обеденный перерыв персонала	13.00 - 14.00


5. Соблюдение противоэпидемиологических мер


СИЗ работников пищеблока	в СИЗ
График уборки обеденного зала	имеется

Выводы комиссии:

1. Защитный шт
2. _____
3. _____
4. _____

Подписи членов комиссии:

1. Башкина В.И. |  |
2. _____ | _____ |
3. _____ | _____ |

Зав. производством:  _____