

**Акт**

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

г. Чайковский

«28» 11 2023г.

Комиссия в составе:

Гатауллиной Гулшамил Рамисовна (6 В)  
Дидерко Вера Юрьевна (5 В)

в присутствии заведующей производством Шереметских Надежда Сергеевна

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Сметан с маслом	хорошо	красиво
2	Пельмени с маслом	хорошо	красиво
3	Чай с сахаром и лимоном	хорошо	красиво
	Буднички домашние	хорошо	красиво
	Сливочной карри	хорошо	красиво
	Чай с лимоном	хорошо	красиво
	Хлеб пшенично-ржаной	хорошо	красиво

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Пюре картофельное	хорошо	красиво
2	Буднички домашние	хорошо	красиво
3	Пельмени с соусом	хорошо	красиво
4	Мясно картофельное с соусом	хорошо	красиво
5	Каша гречневая с маслом	хорошо	красиво
6	Картофель с соусом	хорошо	красиво
7	Творожные сырники	хорошо	красиво
8	Чай с лимоном	хорошо	красиво

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	Чисто
Чистота столов и стульев	Чисто
Оформление	Красиво
Чистота посуды	Чисто
Качество посуды	Без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Добрыня, привечливое
Другого персонала	Хорошее

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	По графику
Питание с раздачи	Средне, по графику
Обеденный перерыв персонала	По графику

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	Соблюдает
График уборки обеденного зала	По графику

Выводы комиссии:

1. Плакаты вывешены, раздельное
2. Зал чистый, красивый
3. Соблюдается все нормы Сан.
4. \_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

1. Савицкая Г.В. | Савицкий
2. Мещеряков М.В. | Мещеряков
3. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

Зав. производством: Мещеряков М.В. | Тереховский Н.С.



2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чистый
Чистота столов и стульев	чистые
Оформление	эстетич, очень красиво
Чистота посуды	чистый
Качество посуды	отл., без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	вежливое приветствие,
Другого персонала	отзывчивое

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	в наличии, соблюдаются
График уборки обеденного зала	в наличии, соблюдаются

Выводы комиссии:

1. Все меню предоставленное на кухню, соблюдает санитарные требования комиссии.
2. Все сырье и ингредиенты.
3. Отношение к персоналу столовой вежливое и приветливое.
4. Отходы пищи неточены, не выносятся.

Подписи членов комиссии:

1. Дворкин В.Ю. | С.И.У.
2. Гаджиев Е.З. | \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

Зав. производством: \_\_\_\_\_