

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	<i>чисто</i>
Чистота столов и стульев	<i>чисто</i>
Оформление	<i>красиво</i>
Чистота посуды	<i>чисто</i>
Качество посуды	<i>без сколов</i>
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	<i>дружелюбно</i>
Другого персонала	<i>дружелюбно</i>

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	<i>по расписанию</i>
Питание с раздачи	<i>по расписанию</i>
Обеденный перерыв персонала	<i>по расписанию</i>

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	
График уборки обеденного зала	<i>по расписанию</i>

Выводы комиссии:

- Обеденный зал красиво оформлен, чисто*
- Личные видны*
- Персонал очень внимательный*
-

Подписи членов комиссии:

- Васильева А.Ф.* | *Вас* |
- Тамаркина Г.Р.* | *Там* |
-

Зав. производством: *В*

Акт

проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)

г. Чайковский

«15» 12 2023г.

Комиссия в составе:

Бестрелекова Александра Алексеевна д. №
Дурдина Вера Юрьевна в. в.
 в присутствии заведующей
 производством Теремских Надежда Сергеевна

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Каша манная ягнсовая	Вкусно	эстет.
2	Пирожок скар. и яйц.	Вкусно	эстет.
3	Чай с сахаром	отлично	эстет.
4	Запеканка картоф. с мясом		
5	Омлет овощной		

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Каша манная с яблоками	Вкусно	эстет.
2	Пюре картоф.	Вкусно	эстет.
3	Рыба горбуша	без костей	эстет.
			эстет.
4	Перенет с сыром	Вкусно	эстет.
5	Вареники скар.	Вкусно	эстет.
6	Чипсы с корицей	Вкусно	эстет.
7	Шакешки с грибами	Вкусно	эстет.
8	Колбаса укропной	Вкусно	эстет.
9	Каша картоф. с сыром	Вкусно	эстет.
10.	Ланчос френч	Вкусно.	эстет.

2. Обеденный зал.

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

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	отличное, доброжелательное
Другого персонала	отличное

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	соблюдается
График уборки обеденного зала	соблюдается.

Выводы комиссии:

1. Доброжелательное отношение работников столовой
2. Питание очень вкусное и разнообразное.
3. _____
4. _____

Подписи членов комиссии:

1. Пестряков АА | Терсеев
2. Виденко В. Ю. | Мухом
3. _____ | _____

Зав. производством: Мухом | Терсеевских Н.С.