



2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чистые
Оформление	красиво
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	бд столов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	отличное
Другого персонала	отличное

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	соблюд-ся
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. Всё вкусно.
2. Дружелюбной персонал
3. Столовая чистая
4. \_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

1. Тестренков А.А. | Тест |
2. Камов О.С. | Кам |
3. Савран В.В. | \_\_\_\_\_ |

Зав. производством: Р

**Акт**

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

г. Чайковский

«25» 01 2024г.

Комиссия в составе:

Дидемко Верн Юрьевна (5Б)  
Ивановская Светлана Юрьевна (5Бкл)  
Романовна в присутствии заведующей  
 производством Теремская Надежда Сергеевна

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Оладьи с повидлом	отст.	хотят.
2	Чай с сахаром	отст.	
3	Сыр - ломтик	отст.	хотят.
4	Маггила картофель	отст.	хотят.
5	Колесо	отст.	

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Минерал напиток	отст.	хотят
2	Печенье	отст.	хотят
3	Сыр в банках	отст.	хотят.
4	Маггила картофель	отст.	хотят.
5	Торт	отст.	хотят.
6	Печенье	отст.	
7	Печенье с ванилью	отст.	хотят.

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	зал чистый,
Чистота столов и стульев	чистые, не мерзлые,
Оформление	аккуратное, красивое
Чистота посуды	чистая, без сколов
Качество посуды	без сколов, фарфоровые
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Ковалева
Другого персонала	Ковалева

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	в помещении, график
График уборки обеденного зала	в помещении, соблюдается

Выводы комиссии:

1. Санитарное состояние помещений хорошее, все в порядке, чистое.
2. Санитарное состояние помещений хорошее, все в порядке, чистое.
3. Санитарное состояние помещений хорошее, все в порядке, чистое.
4. Санитарное состояние помещений хорошее, все в порядке, чистое.

Подписи членов комиссии:

1. [Подпись]
2. [Подпись]
3. [Подпись]

Зав. производством: Турецкий Н.С.