



2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	Зол чистит, опрыскивает
Чистота столов и стульев	чистят
Оформление	салфетки на столы есть
Чистота посуды	чистят
Качество посуды	из стекла, металл
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Приветнее, вежливые, приветливые
Другого персонала	так же

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	8 <sup>00</sup> до 13 <sup>00</sup>
Питание с раздачи	
Обеденный перерыв персонала	не нормирован

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	присутствуют.
График уборки обеденного зала	после каждого приема пищи

Выводы комиссии:

1. Претензий к персоналу, бригадам и к оборудованию нет.
2. Все нормы и правила соблюдаются.
3. Предложение: ввести мотивацию для детей за чистоту тарелки.
- 4.

Подписи членов комиссии:

1. Котова О.С. | Котлов
2. Шинкина О.А. | Вид
3. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

Зав. производством: Зуров

**АКТ**

**проверки работы столовой МАОУ «Гимназия» (основная школа)**  
 г. Чайковский «28» 02 2024г.

Комиссия в составе:

Директору Руденко Марии Юрьевне, 5.5  
Матери Елене Николаевне, 5.5  
 в присутствии заведующей  
 производством Персижанки Надежды Сергеевны

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Запеканка из творога с яблоками	отл.	хорош
2.	Чай с сахаром	отл.	хорош
3.	Вареники мясные	отл.	хорош
4.	Каша гречневая	отл.	хорош
5.	Каша пшеничная	отл.	хорош

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Пирожки мясные	отл.	хорош
2.	Пирожки с капустой	отл.	хорош
3.	Пельмени куриные	отл.	хорош
4.	В омлетном соусе котлеты	отл.	хорош
5.	Сливочная каша	отл.	хорош
6.	Вареники с капустой	отл.	хорош
7.	Медведь с вареньем	отл.	хорош
8.	Макароны с сыром	отл.	хорош

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	зал чистый
Чистота столов и стульев	чистые, без пятен
Оформление	эстетичное, современное
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	без сколов
Другое	-

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	вежливое, приветливое
Другого персонала	вызывающее

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	по графику
Питание с раздачи	по 5-го утра
Обеденный перерыв персонала	по расписанию

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	в масках, соблюдается
График уборки обеденного зала	в масках, соблюдается

Выводы комиссии:

1. Контроль осуществляется в целях соблюдения  
по графику
2. при приеме пищи, впускает,  
большое количество детей
3. Оформление персонала столовой  
квартальное и разовое
4. отсутствует контроль за детьми  
и их

Подписи членов комиссии:

1. Фирсова Ю.О. | Фирсова
2. Кудряшова Е.З. | Кудряшова
3. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

Зав. производством: Фирсова