



2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чист.
Чистота столов и стульев	чист
Оформление	отл.
Чистота посуды	без сколов, чист
Качество посуды	отл
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	прекрасное
Другого персонала	отлично

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	соблюдается
График уборки обеденного зала	соблюдается

Выводы комиссии:

1. Питание соблюдается по графику, еда вкусная, порция, разнообразие блюд отличная.
2. Посуда чистая, отношение персонала отличное.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

1. Мамычева Елена Сергеевна
2. Иванова Екатерина Александровна
3. \_\_\_\_\_

Зав. производством: Вилу  
 Технолоз

**Акт**

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

г. Чайковский

«23» 03 2024г.

Комиссия в составе:

Кочетков Евгений Владимирович, 5.5  
Игуменов Юрий Юрьевич, 5.5

в присутствии заведующей

производством Терехинских Надежда Сергеевна

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Каша манная молочная с маслом	хорошо	хорошо
2	Чай с сахаром	хорошо	хорошо
3	Вареники с картофелем	хорошо	хорошо
4	Пюре картофельное с маслом	хорошо	хорошо
5	Помидор свежий	хорошо	хорошо
6	Кисель		

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Каша манная молочная с маслом	хорошо	хорошо
2	Вареники с картофелем	хорошо	хорошо
3	Пюре картофельное с маслом	хорошо	хорошо
4	Картофель пюре с картофелем и маслом	хорошо	хорошо
5	Молоко разлитое с сахаром и маслом	хорошо	хорошо
6	Машина в жару	хорошо	хорошо
7	Салат с огурцом	хорошо	хорошо
8	Зеленый салат с огурцом	хорошо	хорошо

9. Малютка сорогидловит  
 хорошо  
 привлекательный  
 внешний вид

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	зал чистый, пол сверкает
Чистота столов и стульев	столы чистые, стулья чистые
Оформление	хорошо
Чистота посуды	хорошо мытая
Качество посуды	хорошо, нет трещин
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Виктор Кривотинцев
Другого персонала	Виктор Кривотинцев, Виктория Кривотинцева

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	питание организовано по графику
Питание с раздачи	с 8-го утра
Обеденный перерыв персонала	по графику

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	в масках и перчатках, соблюдается
График уборки обеденного зала	зал убирается по графику

Выводы комиссии:

1. Питание в школе организовано на высоком уровне
2. Зал чистый, работники в масках и перчатках, продукция свежая, хорошее качество
3. Отношение персонала: Викторов, Кривотинцев
4. Дети, родители соблюдают правила столовой

Подписи членов комиссии:

1. [Подпись] / Фиделев В.А.
2. [Подпись] / Кривотинцев В.В.
3. [Подпись] / [Подпись]

Зав. производством: [Подпись] / Терсина Н.С.