

Акт проверки работы столовой

г. Чайковский

«14» апреля 2021г.

Комиссия в составе:

Лиденас Вера Сергеевна 2 "В"
 Дашкина Наталья Александровна 2 "Б"
 в присутствии заведующей
 производством Мухоморова Анастасии Ивановны

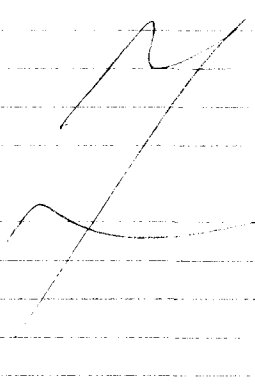
Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ пп	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
Завтрак			
1.	Вареники из теста с мясной начинкой	средними, жирные, остринка, привлекательный вид	
2.	Чай с сахаром	хорошо заварено, острый вкус, ароматный чай	
Обед			
1.	Витаминный салат	хороший, сочный	эстетично
2.	Макаронный салат	хороший	
3.	Чай с сахаром, лимон		
4.	Желе		

1.2. Питание с раздачи:

№№ пп	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
			

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	Зал очень чистый
Чистота столов и стульев	чистые
Оформление	хорошо
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	хорошо
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Королева, приветливо
Другого персонала	все приветливо

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	в соответствии с графиком
Питание с раздачи	
Обеденный перерыв персонала	в соответствии с графиком

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	соблюдается полностью
График уборки обеденного зала	

Выводы комиссии:

1. Неточное оформление в соответствии с графиком работы.
 2. Санитария чистая, посуда чистая, без осколов.
 3. Работники правильно причислены к работе по графику, все чисто.
 4. В целом.
- Относительно персонала приветливо, уважительно.

Подписи членов комиссии:

1. Королева В.И. | [Подпись]
2. Королева М.И. | [Подпись]
3. |

Зав. производством: Королева С.И. [Подпись]

Акт проверки работы столовой

г. Чайковский

« 15 04 2021г.

Комиссия в составе:

Булманова Светлана Сергеевна, 195
Макарова Татьяна Васильевна, 96

в присутствии заведующей

производством *Мерсужерих Н.С.*

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ пп	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	<i>Омлет</i>	<i>Вкусно</i>	<i>эстетично</i>
2	<i>Салатка</i>	<i>вкусно.</i>	<i>аппетитно,</i>
3	<i>чай с сахаром с лимон.</i>	<i>в меру сладкой</i>	<i>красиво</i>
		<i>теплой</i>	

1.2. Питание с раздачи:

№№ пп	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	<i>лимонный в соусе</i>	<i>вкусно</i>	<i>эстетично</i>
2	<i>котлета запеченная с пюре</i>	<i>ог. вкусно</i>	<i>красиво</i>
3	<i>котлета картофельная курин.</i>	<i>нежная сочная</i>	<i>вкусно, эстетично</i>
4	<i>картофель с овощами</i>	<i>вкусно</i>	<i>эстетично</i>
5	<i>печенье по рецепту</i>	<i>вкусно, теплое</i>	<i>эстетично</i>
6	<i>вафелька с творогом</i>	<i>мягко, сочно</i>	<i>красиво, аппетитно</i>
7	<i>вафелька с творогом и картошкой</i>	<i>нежная, теплое, приятное</i>	<i>вкусно, аппетитно.</i>
8	<i>соеда с сахар.</i>	<i>ог. вкусно</i>	<i>красиво</i>

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	хорошо
Чистота столов и стульев	хорошо
Оформление	эстетично
Чистота посуды	хорошая, без сколов
Качество посуды	без сколов.
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	с руганью и выкриками
Другого персонала	улыбчивые, приветливое

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	предоставляется, стоят санитайзеры, все обрабатывается
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. Все меню приготовлено аккуратно, вкусно.
2. у всех речей тарелки чистые, все стерильно.
3. в зале все красиво, стоят цветочки, уютно когда приходишь.
4. персонал, все более все обработано.

Спасибо огромное за работу. Ругань.

Подписи членов комиссии:

1. Макарова Т.В. | Стаф.
2. Журавова С.Н. | М
3. Терешенских Н.С. | М

Зав. производством: /