

Акт проверки работы столовой

г. Чайковский

«18» 03 2021г.

Комиссия в составе:

Гришатовой Светланы Николаевны 11, Б⁴
Горбунова Марины Викторовны 5, Б⁴
 в присутствии заведующей
 производством Шереметевых Надежда Сергеевна.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ пп	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	варенишки	вкусные в меру сладкие	отлично!
2.	чай с сахаром	вкусно, сладко, молочный	отлично.
3.	бешбармак с маади макаронной	мало мяс- ное, орнор- ное, вкусно	отлично!

1.2. Питание с раздачи:

№№ пп	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	кабачки тушен.	с чесночком кислые	отлично.
2.	грассио	сожжено вкусная как в рестора- не.	отлично.
3.	сканвория рыбешником с овощами	без посты- жек, сочно, с вкусом отлично	отлично.
4.	суп постной с угрей и овощами	кашечка овощной вкусной	отлично.
5.	вайрушка карельская	творог, сметаной как тортик	отлично.

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	красиво, эстетично, безупречно
Чистота посуды	красивая, без сколов
Качество посуды	красиво
Другое	уютно, аккуратно, светло

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	вежливо, приветливое отношение
Другого персонала	внимательное отношение к детям, интерес к каждому ребенку у кого аллергия

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	используются
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. Прием пищи организовано на высоком уровне, все приготовлено с любовью,
2. вкусно, блюда выглядят эстетично, аппетитно, все хочется съесть.
3. В столовой приятно находиться, все чисто, приятно пахнет.
4. Большое спасибо поварам за их труд, за внимание к нашим детям.

Подписи чл.сов комиссии:

1. Булатова Светлана А. | *СБ* |
2. Горбунова Мария В. | *МВ* |
3. | |

Зав. производством: Мерсикина Тар. Серг. *ТМ*

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	Зал чистый
Чистота столов и стульев	столы чистый и скатерти. Проверено что вытирают
Оформление	аккуратно
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	отличное, без сколов.
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Очень приветливое и
Другого персонала	вежливое.

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	согласно графика, без опозданий.
Питание с раздачи	
Обеденный перерыв персонала	согласно графика

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер.

СИЗ работников пищеблока	есть.
График уборки обеденного зала	соблюдается, без опозданий.

Выводы комиссии:

1. Все блюда очень вкусные и аппетитные. Продукты свежие.
2. Масло в супе отобрано всей ложкой, чистое.
3. Вкусно, сытная. Если добавлено в щеру.
4. В столовой чисто; уютно, все есть скатерти. Персонал приветливый, приветливый.

Подписи членов комиссии:

1. Дидченко В.И. | [Подпись]
2. Селезнева А.В. | [Подпись]
3. |

Зав. производством: [Подпись]