

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	эстетично, красиво
Чистота посуды	мытая
Качество посуды	качественная, целая
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Дружелюбное
Другого персонала	Дружелюбное

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	имеются
График уборки обеденного зала	по графику


Выводы комиссии:

1. Меню издано, вкусные блюда, разнообразные, соответствуют нормам детского питания.
2. Обработка столового, проветривание.
3. Проводятся, разобщение классов проводятся.
4. Просят, рекомендовать кормить детей сначала завтраком, а затем обедом в соответствии с физиологическими потребностями детского

Подписи членов комиссии:

1. Коновалов М.В. | | организатор
2. Бушагова С.Н. | |
3. | |

Зав. производством:

Пикунев А. Н. 

Акт проверки работы столовой

г. Чайковский

«11» 01 2020 г.

Комиссия в составе:

Коноваловой Марины Викторовны (9 В, АВ)
Кулаковой Светланы Николаевны (11, ВЧ)

в присутствии заведующей
 производством Мерленских Надежды Сергеевны

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ пп	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Омлет со слив. соусом.	полезное теплые вкусное	красиво
2.	Блины с сахаром	ароматн. сладкий в меру	отлично
3.	Апретоз с капустой и мясом	нагнетки много есть том- ное пюре	ароматно

1.2. Питание с раздачи:

№№ пп	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Рыба в масле	сочная, нежирная	отлично
2.	Апретозы	ароматн., сочные, ароматные	отлично

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	Ессено!
Чистота столов и стульев	Ессено!
Оформление	красиво!
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	хорошая.
Другое	все уютно.

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	Очень внимательно к режиму
Другого персонала	Вежливое и доброе

4. Часы работы столовой.

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

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	по графику.
График уборки обеденного зала	по графику.

Выводы комиссии:

1. Весь персонал столовой очень заинтересован, чтобы режим работы соблюдался и выполнялся.
2. Жидкая пища готовится вкусно и согласно нормам, выдерживает температуру.
3. _____
4. _____

Подписи членов комиссии:

1. Коновалова М.В. | М.В.
2. Гулятова С.Н. | С.Н.
3. _____ | _____

Зав. производством: Терешкинских А.С. А.С.