



2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	<i>чистый</i>
Чистота столов и стульев	<i>столы и стулья чистые</i>
Оформление	<i>убрано</i>
Чистота посуды	<i>чистые, сухие тарелки</i>
Качество посуды	<i>без сколов</i>
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	<i>вежливое, внимательное</i>
Другого персонала	<i>дружелюбное, приветливое</i>

4. Часы работы столовой.

Организованное питание	<i>таблица по графику</i>
Питание с раздачи	<i>—</i>
Обеденный перерыв персонала	<i>по графику</i>

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	<i>соблюдают</i>
График уборки обеденного зала	<i>соблюдают</i>

Выводы комиссии:

- Всё красиво и вкусно*
- 
- 
- 

Подписи членов комиссии:

- Фаминкова А.И.* | \_\_\_\_\_ |
- \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |
- \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ |

Зав. производством: *Зусая*

**Акт**

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

г. Чайковский

«23» 05 2024г.

Комиссия в составе:

Горбунова Мария Викторовна - 8 Акт

в присутствии заведующей

производством Теремских Н.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	Оладьи с повидлом	отлично	эстетично
2	Сыр-паниш домаш.	хорошо	эстетично
3	Мацешка картофель	хорошо	эстетично
4	Чай с сахаром	хорошо	эстетично

1.2. Питание с раздачи:

№№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1	котлета натурал. картофель	отлично хорошо	эстетично
2	Супчик с супом	хорошо	эстетично
3	Горбушка под соусом	отлично	эстетично
4	Макароны отвар.	хорошо	эстетично
5	Львовский с рисом, миссон	хорошо	эстетично
6	Заливная картоф. с грибами	отлично	эстетично
7	Преджеле с кебаб	хорошо	эстетично
8	Компот из сухофруктов	хорошо	эстетично

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	чисто
Чистота столов и стульев	чисто
Оформление	эстетично
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	без сколов
Другое	

3. Отношение персонала столовой.

Зав. производством	отличное, доброжелательное
Другого персонала	дружественное

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	присутствует
График уборки обеденного зала	соблюдается

Выводы комиссии:

1. Все блюда очень вкусные, нежные, питательные с раздачи доброжелательное.
2. Обеденный зал очень уютный, чистый.
3. Отношение работников столовой доброжелательное.
4. Противоэпидемиологические меры соблюдаются.

Подписи членов комиссии:

1. Горбунова М.В. |  |
2. | |
3. | |

Зав. производством: 