

# Акт

## проверки работы столовой МБОУ СОШ №1 (основная школа)

г. Чайковский

«22» 10 2024г.

Комиссия в составе:

Долженко Р.Ю., ответственно за питание, зам. дир. по АХЧ  
Суренко Л.И., соц. педагог  
Местрков С.Ф. Соц. пед. в присутствии заведующего  
 производством Матвеевой Н.А.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

| № п.п. | Наименование блюда        | Вкусовые качества | Эстетичность оформления блюда |
|--------|---------------------------|-------------------|-------------------------------|
| 1      | Дюре картофеля            | вкусно            | эстетично                     |
| 2      | Виточек ржаной из ментала | вкусно            | эстетично                     |
| 3      | Компот из сухофруктов     | вкусно            | эстетично                     |
| 4      | Хлеб ржаной и пшеничный   | вкусно            | эстетично                     |
|        |                           |                   |                               |
|        |                           |                   |                               |

1.2. Питание с раздачи:

| № п.п. | Наименование блюда          | Вкусовые качества | Эстетичность оформления блюда |
|--------|-----------------------------|-------------------|-------------------------------|
| 1      | Салат из бело-кочан капусты | вкусно            | эстетично                     |
| 2      | Сырный суп                  | вкусно            | эстетично                     |
| 3      | Соленые помидоры            | вкусно            | эстетично                     |
| 5      | Компот мякоти               | вкусно            | эстетично                     |
| 6      | Курица отварная             | вкусно            | эстетично                     |
| 7      | Дюре картофеля              | вкусно            | эстетично                     |
| 8      | Макаронки отвар             | вкусно            | эстетично                     |
| 9      | Напитки                     | вкусно            | эстетично                     |

2. Обеденный зал.

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Чистота обеденного зала  | чисто         |
| Чистота столов и стульев | чисто         |
| Оформление               | эстетично     |
| Чистота посуды           | чистая        |
| Качество посуды          | удовлетворит. |
| Другое                   |               |

3. Отношение персонала столовой

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Зав. производством | Добротелов |
| Другого персонала  | Добротелов |

4. Часы работы столовой

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Организованное питание      | 840 - 1330  |
| Питание с раздачи           | 840 - 1400  |
| Обеденный перерыв персонала | 1100 - 1100 |
|                             |             |


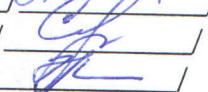
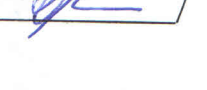
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| СИЗ работников пищеблока      | имеются                 |
| График уборки обеденного зала | согласно графику уборки |

Выводы комиссии:

1. Питание соответствует ежеднев-  
ному меню.
2. Информация по питанию имеется  
на информационном стенде
3. Санитарное состояние удовлетво-  
рительное.
- 4.

Подписи членов комиссии:

1. Ломизук Р. А. 
2. Созкина Л. И. 
3. Жесткова С. Ф. 

Зав. производством: 