

Акт

проверки работы столовой МБОУ СОШ №1 (основная школа)

г. Чайковский

«29» 11 2024г.

Комиссия в составе:

Бендаревой Н.В., зам. директора по экономике
Кустовой М.А., З.А. класс
Сыркиной Л.И., соц. педагог в присутствии заведующего
 производством Шабалиной Н.А.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд.

1.1. Организованное питание:

№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Запеканка творог.	Вкусно	Достаточно
2.	Жюльен овощной	Вкусно	Достаточно
3.	Чай с сахаром	Вкусно	
4.	Фрукты	Вкусно	

1.2. Питание с раздачи:

№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Суп солянка	Вкусно	Достаточно
2.	Суп харчо	Вкусно	Достаточно
3.	Суп с фрикадельк.	Вкусно	Достаточно
4.	Макаронная, пюре	Вкусно	Достаточно
5.	Фрикадельки куриц.	Вкусно	Достаточно
6.	Филе куриное	Вкусно	Достаточно
7.	Минтай в масле	Вкусно	Достаточно
8.	Воздушка	Вкусно	Достаточно
9.	Компот, кисель, чай	Вкусно	Достаточно

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	Чисто
Чистота столов и стульев	Чисто
Оформление	Достаточно
Чистота посуды	Чисто
Качество посуды	Соответствует
Другое	

3. Отношение персонала столовой

Зав. производством	дружелюбное, профессиональное, внимательное
Другого персонала	

4. Часы работы столовой

Организованное питание	с 8 ⁴⁰ до 13 ²⁰
Питание с раздачи	8 ⁴⁰ до 14 ⁰⁰
Обеденный перерыв персонала	11 ⁰⁰ - 11 ⁴⁰


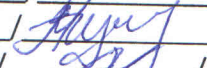
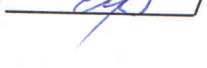
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	соблюдается
График уборки обеденного зала	по графику

Выводы комиссии:

1. Питание организовано в соответствии с утвержденной меню
2. Имеется информация по питанию по карте.
3. Санитарное состояние удовлетворительное.
- 4.

Подписи членов комиссии:

1. Виноградова Н. В. 
2. Кустов М. А. 
3. Суркина А. А. 

Зав. производством: 