

Акт

проверки работы столовой МБОУ СОШ №1 (основная школа)

г. Чайковский

«20» 12 2024г.

Комиссия в составе:

Долгушкин Р.Ю., зам. директора по АХЧ
Сорокина Т.И., совхозной персонал
Шеняев Р.А., 32 класс 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.	Каша пшеничная	вкусно	эстетично
2.	Рисот мясной с супом картофельным, соль	вкусно	эстетично
3.	Сок фруктовый.	вкусно	эстетично
4.	Хлеб пшеничный.	свежий	
5.	Хлеб ржаной	свежий	

1.2. Питание с раздачи:

№ п.п.	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Каша гречневая.	вкусно	эстетично
2.	Пюре картофельное.	вкусно	эстетично
3.	Щекокартофельный отв.	вкусно	эстетично
4.	Суп гороховый	вкусно	эстетично
5.	Суп солянка	вкусно	эстетично
6.	Котлета мясная.	вкусно	эстетично
7.	Окрошка кур.	вкусно	эстетично
8.	Желе мармеладное.	вкусно	эстетично
9.	Компот из сухофрукт.	вкусно	эстетично
10.	Кисель		

2. Обеденный зал.

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

3. Отношение персонала столовой

Зав. производством	<i>заборужинское, келибсе</i>
Другого персонала	<i>заборужинское</i>

4. Часы работы столовой

Организованное питание	<i>с 8⁴⁰ до 13³⁰</i>
Питание с раздачи	<i>с 9⁰⁰ до 14⁰⁰</i>
Обеденный перерыв персонала	<i>с 10⁴⁰ до 11¹⁵</i>

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	<i>соблюдается</i>
График уборки обеденного зала	<i>согласно графику</i>

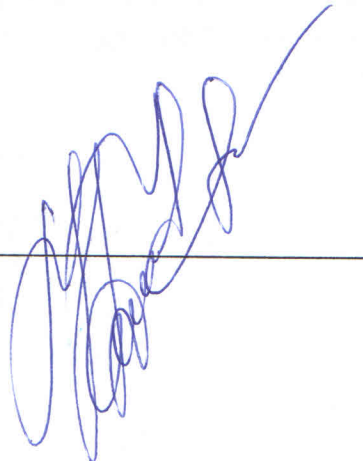
Выводы комиссии:

- Питание организовано в соответствии с утвержденным меню.*
- Информация по питанию находится под информационным щитом.*
- Санитарные условия столовой удовлетворительные.*
-

Подписи членов комиссии:

- Давыдов Р. В.*
- Сорокин А. А.*
- Шмелев В. А.*

Зав. производством:



3. Отношение персонала столовой

Зав. производством	<i>добродушное, вежливое</i>
Другого персонала	<i>добродушное</i>

4. Часы работы столовой

Организованное питание	<i>с 8⁴⁰ до 13³⁰</i>
Питание с раздачи	<i>с 9⁰⁰ до 14⁰⁰</i>
Обеденный перерыв персонала	<i>с 10⁴⁰ до 11¹⁵</i>

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	<i>соблюдается</i>
График уборки обеденного зала	<i>согласно графику</i>

Выводы комиссии:

- Питание организовано в соответствии с утвержденным меню.*
- Информация по питанию находится на информационном стенде.*
- Санитарное состояние столовой удовлетворительное.*
-

Подписи членов комиссии:

- Мельник Р. В.*
- Сорокин А. А.*
- Шмелев В. А.*

Зав. производством:

