

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 20.11.2024г.

Состав общественной

комиссии

Чурашова А.В.
Девятова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала Аккуратно, чисто, эстетически привлекательно.

2. Организация

обслуживания

Отзывчивый и доброжелательный персонал.
Оперативно реагируют на все просьбы.

3. Состояние используемой

посуды

Посуда чистая, без сколов, в необходимом
количестве.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Меню соответствует предлагаемому количеству,
порции соответствуют требуемому весу по
возрастной категории.
Контрольное блюдо в наличии.

5. Качество уборки в обеденном

зале

Уборка проводится регулярно. Столы и пол
чистые.

6.Своевременное заполнение бракеражного журнала журнал ведётся, в наличии.

7.Достаточное количество раковин для мытья рук Раковин достаточное количество, мыльницы, мыло в наличии.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными полотенцами Сушилки и бумажные полотенца в наличии.

9.Безопасность в обеденном зале Безопасно. В соответствии с требованиями.

10.Работа буфета Буфет работает. Запрещено к продаже продуктов нет.

11. Информация об организаторе питания , осуществляющая питание в столовой с указанием контактных номеров телефона В наличии на информационной доске.

Предложения и пожелания Вкусно, разнообразно, питание горячее, всегда актуально. Спасибо.

Члены комиссии: Чурашова А.В. [подпись]
Ревазова И.А. [подпись]

Зав.производством Зуркина В.Л. [подпись]

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 20.11.2024г.

Состав общественной

комиссии

Чугайнова А.В.
Девятова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

Чисто, уютно, имеются информационные материалы
о здоровом питании.
Афишетки в наличии.

2. Организация

обслуживания

Внешний и отзывчивый персонал.
Работают в масках и перчатках.

3. Состояние используемой

посуды

Посуда в необходимом количестве, чистая,
сухая, без сколов и трещин.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Меню соответствует вывешенному. Контроль
блюда в наличии. Вес порций соответствует
требованиям

5. Качество уборки в обеденном

зале

Уборка проводится регулярно. Чисто,
ожидание.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала Журнал в наличии, заполнен. Бракераж выполняется ежедневно.

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук Достаточное количество, в рабочем состоянии

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами Сушилки в наличии, в исправном состоянии.

9.Безопасность в обеденном

зале В соответствии с нормами.

10.Работа

буфета Работает, запрещенные продукты нет.

11. Информация об организаторе питания , осуществляющая питание в столовой с указанием контактных номеров

телефона В наличии, в общем доступе, на информационной доске и у кассы.

Предложения и

пожелания Все вкусно, аппетитно. Все посетители похвалились. Спасибо за качество и ассортимент блюд.

Члены

комиссии: Чугайнова А.В. [подпись]
Резцова М.А. [подпись]

Зав.производством

Торжеева А.С. [подпись]

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 20.11.2024г.

Состав общественной

комиссии Чугайнова А.В.
Деязова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала В обеденной зале чисто, уютно, светло.

2. Организация

обслуживания Персонал работает в средствах индивидуаль-
ной защиты, приветливый и отзывчивый.

3. Состояние используемой

посуды Посуда без сколов, чистая. В необходимом
количестве.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню Меню соответствует предполагаемому количеству.
Вес порции соответствует заявленному.

5. Качество уборки в обеденном

зале В зале чисто, аккуратно. Уборка проводится
регулярно.

6. Своевременное заполнение бракеражного журнала журнал в наличии. Этим же Бракераж осуществляется ежедневно

7. Достаточное количество раковин для мытья рук В наличии в необходимом количестве, в рабочем состоянии.

8. Оборудование сушилками для рук или бумажными полотенцами В наличии, в рабочем состоянии.

9. Безопасность в обеденном зале В соответствии с требованиями.

10. Работа буфета Работает. Запрещенной продукции нет.

11. Информация об организаторе питания, осуществляющая питание в столовой с указанием контактных номеров телефона В наличии в общем доступе.

Предложения и пожелания Кухни большие, выдают санитарно Вушно. Готовят так всегда.

Члены комиссии: Чурашова А.В. [подпись]
Делкина М.А. [подпись]

Зав. производством Лаврова Н.Н. [подпись]