

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 27.01.2025

Состав общественной

комиссии Пермякова О.Н., Девятова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала чисто, аккуратно

2. Организация

обслуживания Персонал приветлив, вежлив. Работники работают в средствах индивидуальной защиты

3. Состояние используемой

посуды посуда чистая, без сколов и трещин, в необходимом кол-ве

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню меню соответствует предлагаемому комплексу, выход блюда соответствует выходу по меню.

5. Качество уборки в обеденном

зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала журнал в наличии, в день проверки журнал
был заполнен.

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук раковин достаточно, в исправном состоянии, много
в наличии

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами сушилки в наличии, исправны

9.Безопасность в обеденном

зале в соответствие с требованиями, безопасно

10.Работа

буфета нет

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

телефона в наличии на стенде в помещении столовой

Предложения и

пожелания Благодарность за вкусную приготовленную
пищу, за уют и чистоту в помещении столовой

Члены

комиссии: Пермякова О.Н. Левятова М.А.

Зав.производством

Левятова Н.В.

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 24.01.2025

Состав общественной

комиссии Пермякова О.Н., Девятова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала чисто, уютно, много артистического материала по здоровому питанию

2. Организация

обслуживания персонал очень вежливый, единая форма, работают в средствах индивидуальной защиты, на раздаче девочки работают в перчатках

3. Состояние используемой

посуды без трещин, сколов, сухая, в соответствующем кол-ве

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню меню соответствует предлагаемому комплексу, выход блюда соответствует выходу по меню

5. Качество уборки в обеденном

зале уборка проводится после каждой перемены

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала журнал в наличии, ведется. В день проверки журнал был заполнен

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук раковин достаточно, в исправном состоянии, мытье, мыло в наличии.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами сушилки в наличии, исправные

9.Безопасность в обеденном

зале в соответствии с требованиями, безопасно

10.Работа

буфета буфет работает, запрещенных к продаже продуктов нет.

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

телефона в наличии на стенде в помещении столовой

Предложения и

пожелания Хотелось бы, чтобы учителя приходили с классами и проверяли кол-во блюд на столах.

Благодарность сотрудникам столовой за вкусно приготовление блюда, чистоту и уют в помещении.

Члены

комиссии: Пермякова О.И., Девятова М.А.

Зав.производством

Мурза НС / 00/11

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 24.01.2025

Состав общественной

комиссии Пермякова О.Н., Левятова Н.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала чисто, ~~аккуратно~~ аккуратно.

2. Организация

обслуживания персонал вежливый, работают в средствах индивидуальной защиты.

3. Состояние используемой

посуды посуда чистая, без сколов и трещин, в необходимом количестве.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню меню соответствует предлагаемому комплексу, выхода блюда соответствует выходу по меню

5. Качество уборки в обеденном

зале чисто, уборка проводится после каждого приема пищи

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

7.Достаточное количество раковин для мытья
рук раковин достаточно, в исправном состоянии, мытье

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными
полотенцами сушилки в наличии, бумажные полотенца
имеются.

9.Безопасность в обеденном
зале безопасно, в соответствии с требованиями

10.Работа
буфета нет.

11. Информация об организаторе питания , осуществляющая питание в
столовой с указанием контактных номеров
телефона в наличии на стене в помещении столовой

Предложения и
пожелания Благодарность за чистоту, уют в помещении
столовой, за вкусно приготовленные блюда

Члены
комиссии: Пермякова О.Н. , Девятова М.А.

Зав.производством Журикова В.П.