

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 25.12.2024г.

Состав общественной

комиссии

Кобяков М.А.

Мельникова О.В.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

Чисто, уютно, аккуратно

2. Организация

обслуживания

Внимательной и отзывчивой персоналом, очень  
внимательны ко всем просьбам. Работа ведется в  
средствах индивидуальной защиты.

3. Состояние используемой

посуды

Посуда чистая, без трещин и сколов

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Меню соответствует заявленному комплексом,  
все порции в норме и соответствует контрольному  
бюджету.

5. Качество уборки в обеденном

зале

Чисто, уборка производится регулярно.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала Бракераж ведется регулярно, журнал в наличии и заполнен.

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук В наличии в необходимом количестве в санузлах.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами В наличии в необходимом количестве.

9.Безопасность в обеденном

зале В соответствии с требованиями.

10.Работа

буфета Буфетная продукция в наличии по мере необходимости, закрываемой крышкой.

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

телефона В наличии, в свободном доступе.

Предложения и

пожелания Выражаем благодарность за ответственность и качественное и здоровое питание наших детей.

Члены

комиссии:

Ревтов М.Н.  
Мильников О.В.

Зав.производством

Лантеев Н.Ю.

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 25.12.2024г.

Состав общественной  
комиссии Зевятов М.Н.

Мельников Р.В.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала Чисто, аккуратно. Очень яркое и творческое оформление в преобладании Нового года, создающее праздничное настроение.

2. Организация

обслуживания Сервизом приветлив и вежлив. Работа ведется в с/зале.

3. Состояние используемой

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

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню Меню соответствует вывешенному комплекту и контрольному блюду. Все порции также соответствует заявленному.

5. Качество уборки в обеденном

зале Чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи.

6. Своевременное заполнение бракеражного

журнала журнал в наличии, заполнен. Комиссия регулярно снимает пробы.

7. Достаточное количество раковин для мытья

рук В достаточном количестве, мыловыны, мыло и антисептики в наличии.

8. Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами В необходимом количестве, сушилки в рабочем состоянии.

9. Безопасность в обеденном

зале Безопасно, в соответствии с требованиями.

10. Работа

буфета Буфет работает. Запрещенной продукции 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 Хотим выразить благодарность за уют и чистоту в помещении столовой, вежливость и отзывчивость персонала и вкусно приготовленные блюда.

Члены

комиссии:

Берегов И.Н.

Мельникова А.В.

Зав. производством

Орлова АС Рок

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 25.12.2024 г.

Состав общественной

комиссии

Ревятов М.Н.

Мельникова О.В.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

Традиционно, уютно, чисто, много материалов по  
здоровью и правильному питанию.

2. Организация

обслуживания

Персонал вежлив, общителен. Работают в  
масках, колпаках и перчатках.

3. Состояние используемой

посуды

Посуда чистая, без трещин и сколов, в  
специальной комнате.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Контрольное блюдо полностью соответствует  
вывешенному меню и воспроизводимым блюдам.

5. Качество уборки в обеденном

зале

В зале производится влажная уборка после  
каждого приема пищи.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала Мурман в камнях, замочен. Соответствует  
лишь на день проверки.

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук в камнях, в исправном состоянии, мыло  
в камнях у каждой раковины.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами в камнях в необходимом количестве,  
в рабочем состоянии.

9.Безопасность в обеденном

зале В соответствии с требованиями.

10.Работа

буфета Буфета нет. Буфетное производство в камнях  
на складе. Запрещенной продукции нет.

11. Информация об организаторе питания, осуществляющая питание в

столовой с указанием контактных номеров  
телефона Информация в полном объеме представлена  
на стенде столовой.

Предложения и

пожелания Благодарим за вкусные и здоровые  
блюда, а также за большое количество  
полезной информации в камнях столовой  
о вкусной и полезной пище.

Члены

комиссии:

Рыбалов А.Н.  
Мельникова О.В.

Зав.производством

Журкина В.Р.