

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 19.09.25г.

Состав общественной

комиссии

Германова О.М.

Девятова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала Чисто, уютно, много полезной информации о правильном питании. Подробная информация на стенде и меню.

2. Организация

обслуживания

Приветливый и отзывчивый персонал. Все работницы в масках, шапочках и перчатках.

3. Состояние используемой

посуды

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

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Меню, представленное на стенде полностью соответствует приложенному комплексу. Контрольное блюдо в наличии, все соответствует заявленному.

5. Качество уборки в обеденном

зале

В зале чисто, влажная уборка проводится регулярно.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала Журнал в наличии, заполнен, Бракераж
ведётся регулярно.

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук В наличии в необходимом количестве, в исправ
ном состоянии.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами В наличии, в рабочем состоянии.

9.Безопасность в обеденном

зале Безопасно, нарушений нет.

10.Работа

буфета Буфет работает на перекус, заправленные
продукты нет.

11. Информация об организаторе питания , осуществляющая питание в

столовой с указанием контактных номеров
телефона Все информации в свободном доступе на
стенде.

Предложения и

пожелания Питание полноценное, внешний вид блюд и
вкусовые качества на высоком уровне. Персонал
отзывчивый и исполнительный.

Члены

комиссии:

Гурьянова О.И.
Дебета М.А.

Зав.производством

Гордеева А.С.

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 19.09.25г.

Состав общественной

комиссии

Керимжанова Д.Н.
Девятова И.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

Чисто, немного не хватает яркого света, но аккуратно и уютно.

2. Организация

обслуживания

Профессионально организованное обслуживание, в среднем уровне. Все представлено по первому требованию.

3. Состояние используемой

посуды

Чистая, сухая, без трещин и сколов

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Все соответствует предполагаемому количеству. Контрольное блюдо в наличии. Меню соответствует.

5. Качество уборки в обеденном

зале

Уборка регулярная, влажная во время уроков. Чисто.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала В наличии, бракераж ведется, журнал заполнен.

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук В наличии, в исправном состоянии.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами В наличии, в исправном состоянии.

9.Безопасность в обеденном

зале В соответствии с требованиями.

10.Работа

буфета Продукция буфетной продукции осуществляется через буфет.

11. Информация об организаторе питания, осуществляющая питание в

столовой с указанием контактных номеров телефона В наличии, в свободном доступе.

Предложения и

пожелания Питание качественное, в соответствии с требованиями. Все вкусно.

Члены

комиссии: Перминова О.И. [подпись]
Резцова М.А. [подпись]

Зав.производством

Журиша В.А. [подпись]

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 19.09.15.

Состав общественной

комиссии

Керникова О.Н.
Девятова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

Чисто, светло, аккуратно оформленное помещение

2. Организация

обслуживания

Приветливый и отзывчивый персонал.
Работа ведется в средствах индивидуальной защиты.

3. Состояние используемой

посуды

Сухая, чистая, без трещин и сколов, в необходимом количестве.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Вывешенное полностью соответствует предполагаемому меню. Вес порции в тарелке, контрольное блюдо соответствует.

5. Качество уборки в обеденном

зале

Чисто. Уборка регулярная. Влажная.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала журнал в наличии, заполнен, ведется регулярно.

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук В наличии, в рабочем состоянии.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами В наличии, в рабочем состоянии.

9.Безопасность в обеденном

зале Безопасно. В соответствии с требованиями.

10.Работа

буфета Нет буфета

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

телефона В наличии, в свободном доступе.

Предложения и

пожелания Все вкусно и эстетически привлекательно
выглядит. Соответствует требованиям.

Члены

КОМИССИИ: Пермякова О.Н. [подпись]
Дебятва М.А. [подпись]

Зав.производством Лоптева Н.Ю.

[подпись]