

## Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 19.03.2025 г.

Состав общественной

комиссии

Мельникова О.В.

Ревятов М.Н.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

Чисто, уютно, светло. Много информации по  
гигиене и правильному питанию.

2. Организация

обслуживания

Вежливый и внимательный персонал.  
Работа ведется в средствах индивидуальной  
защиты

3. Состояние используемой

посуды

Посуда чистая, сухая. Сколов и трещин нет.  
В необходимом количестве.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Конкретные блюда, предлагаемый комплекс и  
вывешенное меню полностью соответствуют.  
Вес блюда в тарелке, в соответствии с  
возрастной категорией

5. Качество уборки в обеденном

зале

В зале чисто, постоянная уборка проводится  
регулярно.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала журнал в наличии, заполнен, ведётся регулярно

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук В необходимом количестве, 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 Буфет работает, закреплённых в магазине товаров и продукции нет.

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

телефона Информация в полном объёме на информационном стенде у столовой.

Предложения и

пожелания

Выражаем благодарность за вкусные, сытные и здоровые блюда. Спасибо за тёплый приём и отзывчивость

Члены

комиссии:

Мельникова О.В.  
Резятов М.Н.

Зав.производством

Гуреева А.С.

## Акт контролѳ

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 19.03.25.

Состав общественной

комиссии

Мельникова О.В.

Девятков И.Н.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала Чисто, аккуратно, много информации по правильному питанию.

2. Организация

обслуживания

Терсонам вежливы, приветливы. Все в масках, перчатках.

3. Состояние используемой

посуды

Чистая, сухая посуда. Скалов и френши нет.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

полностью соответствуют

5. Качество уборки в обеденном

зале

Чисто. Влажная уборка осуществляется регулярно

6. Своевременное заполнение бракеражного журнала Ведется, записки.

7. Достаточное количество раковин для мытья рук Достаточное, все в рабочем состоянии.

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

9. Безопасность в обеденном зале В соответствии с требованиями.

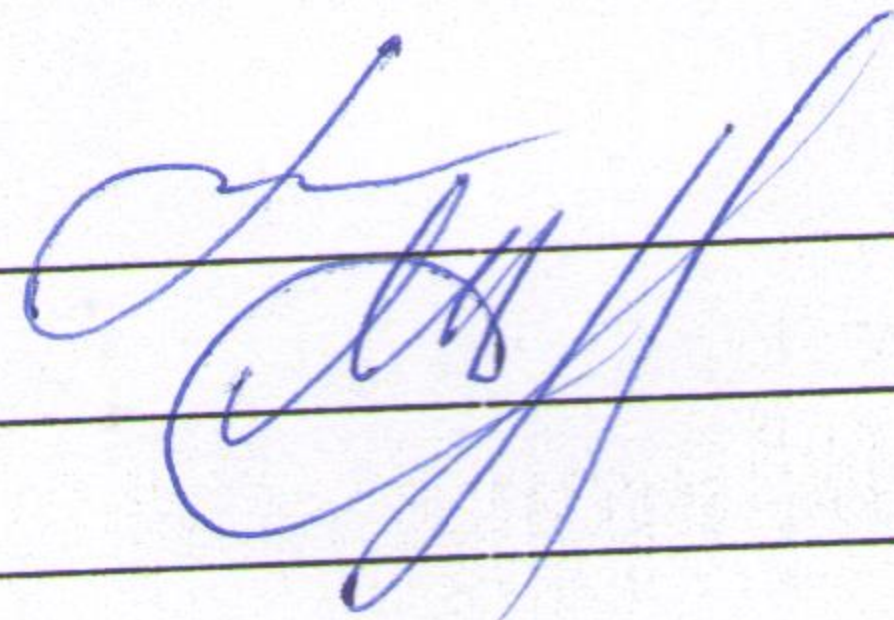
10. Работа буфета Не работает.

11. Информация об организаторе питания, осуществляющая питание в столовой с указанием контактных номеров телефона В книжке на стенде.

Предложения и пожелания Спасибо за теплый прием и вкусно приготовленные блюда.

Члены

комиссии: Мельникова О.В.  
Девятков И.И.



Зав. производством Журинко В.П. Журн

## Акт контролѳ

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 19.03.2025г.

Состав общественной

комиссии

Мелюткина О.В.  
Деватов М.Н.

1. Эстетическое оформление обеденного  
зала Уютно, чисто.

2. Организация

обслуживания

Персонал вежлив, приветлив, чисто и  
опрятно одет.

3. Состояние используемой

посуды

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

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Качество полностью соответствует вывешенному  
меню. Все порции соответствует заявленному.

5. Качество уборки в обеденном

зале

В зале чисто. Столы и пол чистые, влажная  
уборка регулярная.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала Журнал заполнен. Бракером осуществляется регулярно.

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 Безопасно.

10.Работа

буфета Буфет не работает. На разнаচে в наличии выпечка и напитки, разрешенные для продажи.

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

телефона В наличии. Контактная информация на информационном стенде.

Предложения и

пожелания Благодарность за теплый прием, отзывчивость и качественную и вкусную еду.

Члены

комиссии: Мелотникова О.В.  
Ревятов М.Н.

Зав.производством

Лантеев Н.Ю.