

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 29.04.2015г.

Состав общественной
комиссии

Шульков А.В.
Резникова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала Чисто. Аккуратно. Интерьерные материалы по
здоровью питания.

2. Организация

обслуживания Персонал работает в масках, перчатках
в специальной униформе. Очень вежливые и
отзывчивые.

3. Состояние используемой

посуды Посуда чистая, сухая, без трещин и
сколов. Ряды вышек и лотков в помещении на
столах специальные держатели.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню Контролируемое блюдо полностью соответствует
предлагаемому блюду и вывешенному
комmissару. Пробный отбор после
приёма пищи необходим. Все порции
соответствует весу по меню.

5. Качество уборки в обеденном

зале В зале регулярно ведётся влажная
уборка после каждого приёма пищи.

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала Журнал в наличии. Заполнен, бракеражные
ведётся 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, в
необходимом количестве.

9.Безопасность в обеденном

зале В соответствии с требованиями, безопасно.

10.Работа

буфета Буфет работает. Запрещается к продаже
продукты ест.

11. Информация об организаторе питания , осуществляющая питание в

столовой с указанием контактных номеров

телефона В наличии, в доступе.

Предложения и

пожелания Озвучивать, вежливый и заботливый
коллектив поваров, вкусная и сытная
еда. Приятная атмосфера. Спасибо!

Члены

комиссии:

Щерба А.В. Ис
Ряжкова М.А. Р

Зав.производством

Сергеев А.С. С

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 29.04.2025г.

Состав общественной

комиссии

Муромов Н.В.

Ревятова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

В зале чисто, эстетически привлекательно, уютно. Информационные и воспитательные задачи решаются "этикетом рук" представленным на информационном стенде.

2. Организация

обслуживания

Персонал в форме и СМЗак, вежлив, аккуратен.

3. Состояние используемой

посуды

Посуда в необходимом количестве, без сколов и трещин.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Меню соответствует контрастному блюду и предлагаемому количеству.
Гораздо отходов нет, дети кушают с аппетитом.

5. Качество уборки в обеденном

зале

Чисто, влажная уборка проводится после каждого приема пищи.

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 В соответствии с требованиями

10.Работа

буфета Буфет не работает.

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

телефона В наличии, на информационном стенде

Предложения и

пожелания Вкусные и сытные блюда. Приятный и вежливый персонал, тёплые отношения к детям. Выразили огромную благодарность за тёплый приём и вкусные блюда

Члены

комиссии: Щулева Л.В. Девятова М.А.

Зав.производством

Ларцева Н.Ю.

Акт контроля

Родительской общественности за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ, филиал СОШ 10

Дата проверки 29.04.2025г.

Состав общественной

комиссии

Мурлы А.В.
Ревятова М.А.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

Чисто, уютно, аккуратно, много информации
по правильному питанию.

2. Организация

обслуживания

Персонал вежлив, общителен, аккуратно
одет, работает в масках и перчатках

3. Состояние используемой

посуды

Посуда чистая, без трещин и сколов.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Меню полностью соответствует кофированному
бюджету и предлагаемому количеству.

5. Качество уборки в обеденном

зале

Визуальная уборка проводится регулярно.
Чисто

6.Своевременное заполнение бракеражного

журнала Нужен в наличии, заполнен в соответствии с меню.

7.Достаточное количество раковин для мытья

рук В наличии в рабочем состоянии, в надлежащего качества.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами И сушилки и бумажные полотенца в наличии, сушилки в рабочем состоянии.

9.Безопасность в обеденном

зале Безопасно, в соответствии с требованиями.

10.Работа

буфета Буфет не работает, буфетная продукция в наличии на раздаче.

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

телефона Вся информация в наличии, в структурном листе, на стенде.

Предложения и

пожелания Спасибо за вкусные и полезные блюда и заботу о наших детях

Члены

комиссии: Исупов А.В. Вас
Девятова М.А. И

Зав.производством

Журова В.П. Кур