

АКТ

Проверки работы столовой МАОУ СОШ №10 (НОЦ, Филиал СОШ №10)

«11» 11 2025г.

Комиссия в составе:

Юсупова Надежда Генеровна
Зеваева Марина Александровна
в присутствии заведующей производством

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд

1.1. Организованное питание:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд
1	Жюльот	+	+
2	Лиссажонки отварные	+	+
3	Трескотел с соусом	+	+
4	Пюре из свеклы с пюре	+	+

1.2 . Питание с раздачи:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	Обеденный зал чистый
Чистота столов и стульев	Стол и стулья в норме. Сост.
Оформление	В обед. зале все в порядке. Чистота
Чистота посуды	Посуда чистая, соев. поров. для
Качество посуды	Посуда без сколов и трещин
Бракеражный журнал	Веден в соответствии с СанПиН

3. Отношение персонала столовой

Зав. производством	Хорошо, вежливо, оперативно
Другого персонала	Всего доброго,

4. Работа буфета

Работает/не работает	Буфет работает
Часы работы	с 10 ч до 12 ч

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников персонала	Работники имеют СИЗ.
График уборки обеденного зала	Соблюдается

Выводы комиссии:

1. В обеденном зале чисто, имеется все необходимое для приема пищи.
2. На входе в обеденный зал установлен санитарный пункт.
3. Работники имеют СИЗ, организовано мытье рук, график уборки, метание мусора, вынос мусора.
4. В зале хотелось бы больше проводить мероприятий, например, лекции, опросы, курсы. Вытащить стулья.

Подписи членов комиссии:

_____ / Носова Н.Н.
 _____ / Ковалева М.А.
 _____ /

_____ /
 _____ /