

АКТ

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

«24» авг 2016г.

Комиссия в составе:

Сермякина О.Н.
Деятов М.Н.

в присутствии заведующей производством

Лантевой Н.Ю.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд

1.1. Организованное питание:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд
1	Салат из св. помид. и огурц.	+	+
2	Биточки куриные	+	+
3	Макароны отварные	+	+
4	Чай с сахаром	+	+
5	Хлеб пшеничный / ржаной	+	+

1.2 . Питание с раздачи:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	<u>Чисто.</u>
Чистота столов и стульев	<u>Чистые</u>
Оформление	<u>Чисто, аккуратно</u>
Чистота посуды	<u>Чистые</u>
Качество посуды	<u>Чистые, без трещин и сколов.</u>
Бракеражный журнал	<u>В наличии, ведется</u>

3. Отношение персонала столовой

Зав. производством	<u>Вежливые, отзывчивые</u>
Другого персонала	<u>Вежливые</u>

4. Работа буфета

Работает/не работает	—
Часы работы	—

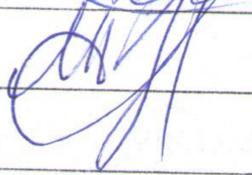
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

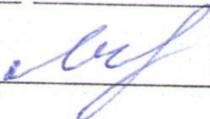
СИЗ работников персонала	Все сотрудники в СИЗ
График уборки обеденного зала	в наличии, соблюдается.

Выводы комиссии:

1. Предоставленный материал полностью соответствует контрольному образцу, все бюрократические и выписки.
2. Сотрудники вентильной и оздоровительной персоналом работают в СИЗ.
3. Лавочки, столы, стулья, пол регулярно проверяются влажной уборкой и дезинфекцией.
4. Много помещений инвентаризированы и по здоровому методу.

Подписи членов комиссии:

 | Терентев О.Г. |
 | Реvtов Н.Г. |
| |

Зав. производством:  | Ломова Н.Н.

АКТ

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

«24» окт 2016г.

Комиссия в составе:

Сергеева О.Н.
Девятков М.Н.

в присутствии заведующей производством

Зурфинская В.П.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд

1.1. Организованное питание:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд
1	<i>Салат из св. пом. и огурца</i>	<i>+</i>	<i>+</i>
2	<i>Биточки куриные</i>	<i>+</i>	<i>+</i>
3	<i>Макаронь отварные</i>	<i>+</i>	<i>+</i>
4	<i>Чай с сахаром</i>	<i>+</i>	<i>+</i>
5	<i>Хлеб ржаной / пшеничный</i>	<i>+</i>	<i>+</i>

1.2 . Питание с раздачи:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	<i>Чисто</i>
Чистота столов и стульев	<i>Чистые</i>
Оформление	<i>Аккуратно, чисто</i>
Чистота посуды	<i>Чистые</i>
Качество посуды	<i>Без трещин и сколов, сухие</i>
Бракеражный журнал	<i>В наличии, ведется</i>

3. Отношение персонала столовой

Зав. производством	<i>Вежливые, доброжелательные</i>
Другого персонала	<i>Дружелюбные</i>

4. Работа буфета

Работает/не работает	—
Часы работы	—

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников персонала	Персонал работает в СИЗ
График уборки обеденного зала	В наличии, соблюдается

Выводы комиссии:

1. Покрашенное блюдо, предложенный комплект и вывешенное меню практически все предложенное блюдо вкусное
2. Персонал вешив и отрывив. Все сотрудники работают в фартуках индивидуальной работы.
3. В зоне чистоты, санитарии, уборка проводится регулярно.
4. Буфет не работает.

Подписи членов комиссии:

[Подпись] | Кривякова О.А.
[Подпись] | Реватов М.Н.
[Подпись] | Соржава А.С.
Зав. производством: [Подпись] | Куркина В.П.

АКТ

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

«24» февраля 2016 г.

Комиссия в составе:

Сермяжкова О.Н.
Ревятов М.Н.

в присутствии заведующей производством

Гуреева А.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд

1.1. Организованное питание:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд
1.	<i>Салат из св. пом. и огурца</i>	<i>+</i>	<i>+</i>
2.	<i>Быстрый куриный</i>	<i>+</i>	<i>+</i>
3.	<i>Макароны отв.</i>	<i>+</i>	<i>+</i>
4.	<i>Чай с сахаром</i>	<i>+</i>	<i>+</i>
5.	<i>Хлеб пш. 1 рож.</i>	<i>+</i>	<i>+</i>

1.2 . Питание с раздачи:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюд

2. Обеденный зал.

Чистота обеденного зала	<i>Чисто, эстетически привлекательно</i>
Чистота столов и стульев	<i>Чистые, сухие</i>
Оформление	<i>Аккуратно, много цветов и оздор. растений</i>
Чистота посуды	<i>Чистые</i>
Качество посуды	<i>Сухие, без сколов и трещин</i>
Бракеражный журнал	<i>В наличии, ведется.</i>

3. Отношение персонала столовой

Зав. производством	<i>Вежливые, приветливые</i>
Другого персонала	<i>Вежливые</i>

4. Работа буфета

Работает/не работает	работает, зафиксированы нарушения нет
Часы работы	с 10 ⁰⁰ до 14 ⁰⁰

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников персонала	работают в силе
График уборки обеденного зала	в полном объеме, соблюдается

Выводы комиссии:

1. Меню полностью соответствует предложенному составу и контр. блюду. Бюджет выдержан, не превышает.
2. В зале чисто санитарно, регулярно проводится санитарная уборка.
3. Посуда чистая, без трещин и сколов, в надлежащем состоянии.
4. Персонал вежливый, дружелюбный, работа осуществляется в СЗЗ.

Подписи членов комиссии:

 | Терентьева О.Н.
 | Ревазов М.Н.
_____ | _____

Зав. производством:  | Терентьева А.С.