

Комиссия в составе:

Шурыш А.В.

Ревятова М.А.

в присутствии заведующей производством

Журиной В.Р.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд

1.1. Организованное питание:

| №  | Наименование блюда                | Вкусовые качества | Эстетичность оформления блюд |
|----|-----------------------------------|-------------------|------------------------------|
| 1. | Полетта рыбная                    | отл.              | +                            |
| 2. | Турецкое картофельное             | отл.              | +                            |
| 3. | Салат из сушеных фруктов с вишней | отл.              | +                            |
| 4. | Кисель рыбный / пшеничный         | отл.              | +                            |
|    |                                   |                   |                              |
|    |                                   |                   |                              |
|    |                                   |                   |                              |
|    |                                   |                   |                              |
|    |                                   |                   |                              |
|    |                                   |                   |                              |
|    |                                   |                   |                              |
|    |                                   |                   |                              |
|    |                                   |                   |                              |

1.2. Питание с раздачи:

| № | Наименование блюда | Эстетичность оформления блюд |
|---|--------------------|------------------------------|
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |

2. Обеденный зал.

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Чистота обеденного зала  | Чисто                                 |
| Чистота столов и стульев | Чисто                                 |
| Оформление               | Эстетически привлекательно            |
| Чистота посуды           | Чистая без сколов                     |
| Качество посуды          | В необходимом количестве, без сколов. |
| Бракеражный журнал       | В наличии, заполнен.                  |

3. Отношение персонала столовой

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| Зав. производством | Вежливое и приветливое отношение |
| Другого персонала  | Вежливые и отзывчивые            |
|                    |                                  |

4. Работа буфета

|                      |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| Работает/не работает | —                                    |
| Часы работы          | с 8 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> |

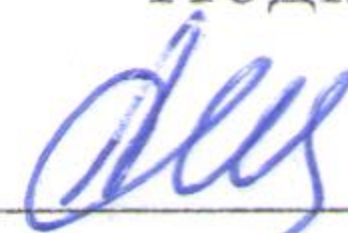
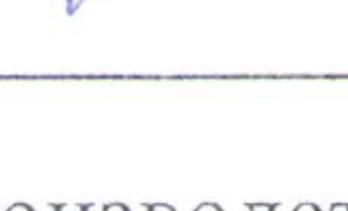
5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

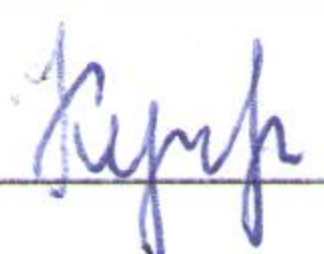
|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| СИЗ работников персонала      | Работа осуществляется в СИЗах |
| График уборки обеденного зала | Соблюдается                   |

Выводы комиссии:

1. Комната полностью соответствует выведенному
2. Лица выжидая, горячая, привлекательно выглядят
3. Обеденный зал чистый, влажная уборка регулярная.
4. Санитарная вода в комнате, чистые столы в комнате.
4. Персонал вежлив и приветлив.

Подписи членов комиссии:

 / Шурлов А.В.  
 / Реваева М.А.  
 / Курп

Зав. производством:  / Курп

# АКТ

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

«21» 10 2015 г.

Комиссия в составе:

Шурупов А.В.  
Девятова М.А.

в присутствии заведующей производством

Тереховой А.С.

Провела проверку столовой:

1. Ассортимент блюд

1.1. Организованное питание:

| № | Наименование блюда                | Вкусовые качества | Эстетичность оформления блюд |
|---|-----------------------------------|-------------------|------------------------------|
| 1 | Котлета рыбная                    | отл.              | +                            |
| 2 | Гюлеш картофельное                | отл.              | +                            |
| 3 | Кашкот из сахарных фруктов с виш. | отл.              | +                            |
| 4 | Мясоб. рисовой / гречневой        | отл.              | +                            |
|   |                                   |                   |                              |
|   |                                   |                   |                              |
|   |                                   |                   |                              |
|   |                                   |                   |                              |
|   |                                   |                   |                              |
|   |                                   |                   |                              |
|   |                                   |                   |                              |
|   |                                   |                   |                              |

1.2. Питание с раздачи:

| № | Наименование блюда | Эстетичность оформления блюд |
|---|--------------------|------------------------------|
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |

2. Обеденный зал.

|                          |                                        |
|--------------------------|----------------------------------------|
| Чистота обеденного зала  | Чисто                                  |
| Чистота столов и стульев | Чисто                                  |
| Оформление               | Эстетично, материалы по здрав. питанию |
| Чистота посуды           | Чистые                                 |
| Качество посуды          | Сухие, без сколов                      |
| Бракеражный журнал       | В наличии, ведется регулярно           |

3. Отношение персонала столовой

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Зав. производством | Внимательное, отзывчивое |
| Другого персонала  | Внимательное             |
|                    |                          |

4. Работа буфета

|                      |                                       |
|----------------------|---------------------------------------|
| Работает/не работает | работает                              |
| Часы работы          | с 10 <sup>00</sup> - 14 <sup>00</sup> |

# 5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| СИЗ работников персонала      | работа осуществляется в связи |
| График уборки обеденного зала | в наличии, осуществляется     |

## Выводы комиссии:

1. Комиссия соответствует представленному и контролирующему бюджету. Вкусно и привлекательно выглядит, горюет.
2. В зоне кухни проводится тщательная уборка.
3. Тщательная работа и станция в наличии.
4. Персонал вежлив и приветлив. Работают в связи.

## Подписи членов комиссии:

 | Шуров А.В.  
 | Дебенко М.А.

 | \_\_\_\_\_

Зав. производством:  | Терехова А.С.

Комиссия в составе:

Шурыш А.В.  
Девятова М.А.

в присутствии заведующей производством

Матвеева Н.Ю.

Провела проверку столовой:

## 1. Ассортимент блюд

## 1.1. Организованное питание:

| № | Наименование блюда                 | Вкусовые качества | Эстетичность оформления блюд |
|---|------------------------------------|-------------------|------------------------------|
| 1 | Жюльен рыбный                      | отл.              | +                            |
| 2 | Гречка картофельная                | отл.              | +                            |
| 3 | Жюльот из сушеных фруктов с виш.с. | отл.              | +                            |
| 4 | Жюльот из сушеных фруктов          | отл.              | +                            |
|   |                                    |                   |                              |
|   |                                    |                   |                              |
|   |                                    |                   |                              |
|   |                                    |                   |                              |
|   |                                    |                   |                              |
|   |                                    |                   |                              |
|   |                                    |                   |                              |
|   |                                    |                   |                              |
|   |                                    |                   |                              |

## 1.2 . Питание с раздачи:

| № | Наименование блюда | Эстетичность оформления блюд |
|---|--------------------|------------------------------|
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |
|   |                    |                              |

## 2. Обеденный зал.

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Чистота обеденного зала  | Чисто               |
| Чистота столов и стульев | Чисто               |
| Оформление               | Эстетично           |
| Чистота посуды           | Чистая              |
| Качество посуды          | Без сколов и трещин |
| Бракеражный журнал       | В наличии, ведется  |

## 3. Отношение персонала столовой

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Зав. производством | Вежливые, отзывчивые |
| Другого персонала  | Вежливые             |
|                    |                      |

## 4. Работа буфета

|                      |   |
|----------------------|---|
| Работает/не работает | — |
| Часы работы          |   |

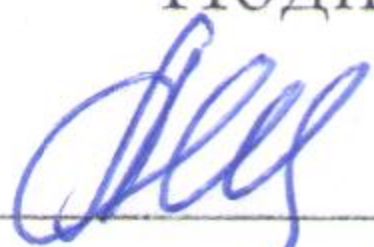
# 5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| СИЗ работников персонала      | Работают в СИЗ          |
| График уборки обеденного зала | В наличии, соблюдается. |

## Выводы комиссии:

1. Еда вкусная, горячая, из свежих продуктов. Выглядит аппетитно.
2. Обеденный зал чистый, уборка регулярная.
3. Гидрофановые вода в свободном доступе.
4. Работники приветливы, одетые, работают в СИЗ.

## Подписи членов комиссии:

 / Шурин А.В.  
 / Десяткова М.А.  
\_\_\_\_\_/

Зав. производством:  / Лантева Н.Н.