

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

контроля общественной комиссии за организацией питания

в МАОУ СОШ №10, НОЦ

Дата проверки 27.04.2013г.

Состав общественной
комиссии

Резанова М.А.

Шума А.В.

Черняева А.В.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала Чисто, аккуратно, в соответствии с требованиями

2. Организация

обслуживания Персонал дружелюбен, вежлив. Прием оперативно реагирует на просьбы, работает в среднем индивидуальной группе.

3. Состояние используемой

посуды Скоров без сколов, в необходимом количестве.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню Меню соответствует приготовленным блюдам.

5. Качество уборки в обеденном

зале Уборка осуществляется после каждого кормления, чисто

6. Своевременное заполнение бракеражного

журнала Журнал заполнен, пробки штамуются регулярно.

7. Достаточное количество раковин для мытья

рук в наличии в нужном количестве, в рабочем состоянии.

8. Оборудование сушилками для рук или бумажными

полотенцами в наличии, сушилки в рабочем состоянии.

9. Безопасность в обеденном

зале соблюдается в соответствии с требованиями.

10. Работа

буфета буфет работает.

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

телефона в наличии.

Члены

комиссии:

Ковалева М.А.
Шульц А.В.
Чурайнова Л.В.

Зав.

производством

Томасова А.С.
Андреева Е.С.