

Акт проверки столовой от 12.03.2025

Комиссия в составе:

1. Ребенчук Анна Васильевна
2. Менская Татьяна Владимировна
3. _____
4. _____
5. _____

проверила организацию питания учащихся в ОУ и установила:

1. Наличие условий для мытья рук (раковины, электрополотенца, мыло): условия всецеловос ориентированы
2. Наличие соответствующего числа посадочных мест: количество посадочных мест удовлетворительно
3. Соблюдение температуры подачи блюд: блюда теплые
4. Наличие журналов контроля за питанием: имеются журналы
5. Наличие технологических карт приготовления блюд: технологические карты в наличии
6. Санитарное состояние столовой: состояние удовлетворительное, в столовой чисто
7. Гигиеническое состояние столов: столи чистые
8. Наличие и состояние столовой посуды, столовых приборов: состояние посуды столовых приборов хорошее
9. Гигиеническое состояние столовой посуды: столовая посуда чистая
10. Наличие спецодежды у работников столовой: спецодежда у работников имеется
11. Этичность поведения работников столовой: соблюдается работ в детском коллективе соответствует, работники доброжелательны, приветливы
12. Была проведена дегустация блюд:

Блюдо	Оценка (отлично, хорошо, удовл., неуд.)				Вкусовые качества (пожелания)
	1	2	3	4	
<u>картофель</u>	<u>отл</u>	<u>отл</u>			
<u>картофель битый</u>	<u>отл</u>	<u>отл</u>			
<u>клуб</u>	<u>отл</u>	<u>отл</u>			

Предложения:

Члены комиссии:

Менская Н.В. Ребенчук А.В. Гусев