

АКТ

проверки организации и качества питания столовой МБОУ СОШ № 4

"22" марта 2023 г.


- Комиссия в составе:
1. Полянская Любовь Петровна
 2. Величко Ульяна Владимировна
 3. Олейник Татьяна Сергеевна
 4. Куримова Анастасия Михайловна
 5. Некумга Марина Владимировна
 6. _____
 7. _____


Составили настоящий акт в том, что провели проверку организации и качества питания в столовой МБОУ СОШ № 4 «22» марта 2022 г. в 14:55 часов. Комиссия проверила:

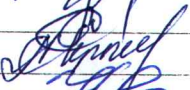
Объект контроля	Пояснения, результаты контроля
Соответствие меню и накрытых блюд	Меню накрытых блюд в соответствии
Температура блюда накрытого для принятия пищи	Температура в соответствии.
Контрольное взвешивание	Вес соответствует
Вкусовые качества	Очень вкусно.
Организационные моменты: *внешний вид сотрудников: форма, перчатки, отсутствие украшения; *организация свободной продажи ассортимента буфетной продукции *быстрота обслуживания	Сотрудники все одея в форме, все без украшений Свободная торговля и имеется, ассортимент осороший Успевают быстро обслужить
Санитарное состояние зала приема пищи	В зале чисто, столы чистые.
Наличие мыла в умывальной комнате, сушилок для рук	Имеется сушница и мыло.

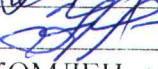
ПРЕДЛОЖЕНИЯ И ЗАМЕЧАНИЯ: Замечаний нет.


ПОДПИСИ проверяющих:


Полянская Л. П. 

Величко У. В. 

Олейник Т. С. 

Куримова А. М. 

Некумга М. В. 

ЗАВ. СТОЛОВОЙ ОЗНАКОМЛЕН  _____

"22" марта 2023 г.

АКТ

проверки организации и качества питания столовой МБОУ СОШ № 4

"22" марта 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Полянская Любовь Петровна
2. Величко Ульяна Владимировна
3. Олейник Татьяна Сергеевна
4. Кротова Анастасия Михайловна
5. Некуцка Марина Владимировна
6. _____
7. _____

Составили настоящий акт в том, что провели проверку организации и качества питания в столовой МБОУ СОШ № 4 «22» марта 2022 г. в 10-30 часов. Комиссия проверила:

Объект контроля	Пояснения, результаты контроля
Соответствие меню и накрытых блюд	Соответствуют
Температура блюда накрытого для принятия пищи	Температура оптимальная.
Контрольное взвешивание	Соответствует
Вкусовые качества	Вкусно.
Организационные моменты: * внешний вид сотрудников: форма, перчатки, отсутствие украшения; * организация свободной продажи ассортимента буфетной продукции * быстрота обслуживания	Внешний вид соответствует украшений нет, форма есть. В буфете большой ассортимент свободной торговли. Обслуживают быстро
Санитарное состояние зала приема пищи	Сан. состояние зала соответствует
Наличие мыла в умывальной комнате, сушилок для рук	Мыло, сушилка имеется.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И ЗАМЕЧАНИЯ: _____
Замечаний нет.

Желательно быстрее столы заменить на новые.

ПОДПИСИ проверяющих:

Полянская Л.П.
Величко У.В.
Олейник Т.С.
Кротова А.М.
Некуцка М.В.

Л. Полянская
У. Величко
Т. Олейник
А. Кротова
М. Некуцка

ЗАВ. СТОЛОВОЙ ОЗНАКОМЛЕН
"22" марта 2023 г.

С.В. Лаптева