

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ» ГДС

От «15» марта 2024 года

1. Вид питания: детский сад

2. Меню:

Суп картофельный, мясо тушеное с картофелем.
Каша из гречки

3. Общая оценка блюд: замечаний нет
Всё вкусно, соответствует нормам.

4. Замечание по качеству: замечаний нет.

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)

персонал выглядит опрятно, вежливо

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

замечаний нет

7. Выводы:

все вкусно.

8. Предложения:

Все в норме

9. Ф.И.О.

Лешенкова Е.М.

подпись

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ» ГДС

От «05» марта 2024 года

1. Вид питания: детский сад

2. Меню:

Суп гороховый с греческими хлопьями
Маринованные овощи
Каша из гречихи, масло 0,04

3. Общая оценка блюд:

Замена не соответствует нормам

4. Замечание по качеству: отсутствует

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)

Персонал вежлив

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

удовлетворительное

7. Выводы:

Организация питания удовлетворительна

8. Предложения:

Добавить в рацион больше фруктов и овощей.

9. Ф.И.О.

Колесова Е.В.

Колесова

подпись

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ» ГДС

От «11» марта 2024 года

1. Вид питания: детский сад

2. Меню:

Суп картофельный 0,200
Вермишель отварная 0,130, пюре картофельное 0,08
Компот из фруктов 0,200, хлеб 0,04

3. Общая оценка блюд:

Все вкусно, соответствует норме

4. Замечание по качеству: замечаний нет

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)

Персонал вежливый, опрятный

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

Удовлетворительно

7. Выводы:

Организация питания удовлетворительная

8. Предложения:

Провести беседу с детьми о правильном питании

9. Ф.И.О.

Валент Е. М.

Валент

подпись

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ» ГДС

От «19» марта 2025 года

1. Вид питания: детский сад

2. Меню:

Суп гороховый с фасолью 0,200

Мясное по-домашнему 0,200

Компот из фруктов 0,200, хлеб 0,04

3. Общая оценка блюд:

В целом организация питания можно
считать положительной

4. Замечание по качеству: замечаний по качеству нет

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)

Персонал вежливый, опрятно, внешний вид

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

удовлетворительно

7. Выводы:

Замечаний нет

8. Предложения:

Внести в рацион больше фруктов и овощей

9. Ф.И.О.

Башурт В. М.


подпись