


АКТ посещения столовой
МБОУ «Рогозихинская ООШ» №
от «20» 10 2022 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-9 классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): макарония отварные со сливочным маслом, птица запеченая, чай с сахаром, батон.
3. Общая оценка качества блюд: Блюда приготовлены в соответствии с меню, выглядят аппетитно, вкусно
4. Замечание по качеству: замечаний нет
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):
персонал в чистой и аккуратной одежде, по форме, вежлив и доброжелателен
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
в столовой чисто, на столах стоят салфетки, оборудование чисто и исправно.
7. Выводы:
Меню соблюдается, приготовлено вкусно, санитарное состояние соответствует нормам.
8. Предложения:
9. Ф.И.О. Швейцель Светлана Борисовна 
подпись

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ»

от «12» октября 2023 года

1. Вид питания: комплекс 1-4классы; комплексы 5-9классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): шюв, чай с мороженым,
батонки шоколадной
3. Общая оценка качества блюд: Шюв окорок выжареный,
мясо мягкой жареном расквашен, мясо
сварено хорошо, чай теплый и сладкий
4. Замечание по качеству:
замечаний нет
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):
Персонал в чистой и аккуратной
одежде вежлив
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
в столовой чисто, уютно. Столы чисто
вытерты, посадочных мест для детей
хватает
7. Выводы:
Рацион питания соответствует меню,
качество готовой продукции соответствует
высокому
8. Предложения:
9. Ф.И.О.
Юдашова Наталья Владимировна
ПОДПИСЬ

АКТ посещения столовой
МБОУ «Рогозихинская ООШ»
от «05» октября 2023 года

1. Вид питания: комплекс 1-4классы; комплексы 5-9классы (нужное подчеркнуть)

2. Меню (выходы блюд):

Рыба тушеная в томате с овощами в сметане
Картофель тушеный.
Чай с сахаром. Хлеб. Масло сливочное

3. Общая оценка качества блюд:

Картофель отличный, вкусный. Рыба малосоленая
очень вкусная. Чай отличный и сладкий.

4. Замечание по качеству:

Замечаний нет.

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

Персонал в чистой и аккуратной
одежде, вежливы.

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

В столовой чисто, уютно. Столы
чисто вытерты, посадочная мест для
детей хватает.

7. Выводы:

Рацион питания соответствует меню,
качество готовой продукции достаточно
высоко.

8. Предложения:

9. Ф.И.О.

Маслова Анна Сергеевна

подпись