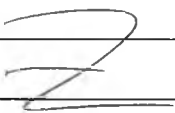
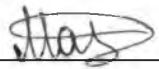


АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ»

от « 18 » марта 2024 года

1. Вид питания: комплекс 1-4классы; комплексы 5-9классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): каша гречневая, макароны с подливкой, чай с сахаром, хлеб
3. Общая оценка качества блюд: качество отличное, внешний вид блюда отличный
4. Замечание по качеству: вкус приятный, еда горячая, достаточно соленая, чай сладкий, каша рассыпчатая, подлив вкусная, хлеб светлый
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.): внешний вид отличный, соблюдают санитарные нормы, вежливы
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала: хорошее, всё чисто и аккуратно
7. Выводы: сотрудники столовой выполняют свои обязанности в полном объеме, санитарные нормы соблюдают, нормы по персоналу
8. Предложения:

9. Ф.И.О. Майчук Елена Юрьевна


ПОДПИСЬ

АКТ посещения столовой
МБОУ «Рогозихинская ООШ»
от «12» марта 2024 года

1. Вид питания: комплекс 1-4классы; комплексы 5-9классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): Молочная каша с тыквой, мясо птицы
тушеное в соусе.
3. Общая оценка качества блюд: Отварь вкусно, вкусно
аппетитно
4. Замечание по качеству: Замечаний нет
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):
Высокий, все понравилось, вежливые, дружелюбно
и все.
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
Санитарное состояние соответствует
нормам, замечаний нет.
7. Выводы:
Всё вкусно, красиво, аппетитно.
8. Предложения:
Нет замечаний к классу и персоналу, все
исполнено замечаний нет
9. Ф.И.О.
Постышева Анастасия Владимировна
подпись Посты

АКТ посещения столовой
МБОУ «Рогозихинская ООШ»
от « 05 » марта 2024 года

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

2. Меню (выходы блюд):

Гуляш из мяса птицы. Рис припущенный
Кашей из гречихи, каб.

3. Общая оценка качества блюд:

Блюда приготовлены в соответствии с меню,
выглядят внешне appealing

4. Замечание по качеству:

замечания отсутствуют

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

Внешний вид работников соответствует нормам
одежды по профессии, приветливо вежливо

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

Внешний вид столовой соответствует нормам
оборудования исправно, светло, чисто.

7. Выводы:

Организацию питания можно считать
удовлетворительной.

8. Предложения:

9. Ф.И.О.

Лихачева Елена Викторовна

ПОДПИСЬ