

АКТ посещения столовой  
МБОУ «Рогозихинская ООШ»  
от « 06 » апреля 2023 года

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

Рыба тушеная в томате с овощами и сметаной. Картофельное пюре, чай с сахаром, хлеб

3. Общая оценка качества блюд:

Порции порционные, анимированные блюда соответствуют нормам, вкусовые качества в норме.

4. Замечание по качеству: замоченный хлеб

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

Внешний вид персонала соответствует нормам; персонал вежливый.

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

До и после каждого приема пищи осуществляется дезинфекция пола и посуды.

7. Выводы:

Контроль организован на хорошем уровне

8. Предложения:

9. Ф.И.О.

Местакова Анна Юрьевна

Местакова  
подпись

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ» №

от «12» апреля 2023 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-9 классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): Рыба тушеная в томате с  
квашеными и пассерованной картошкой отварная  
с сливочным маслом; чай с сахаром; хлеб
3. Общая оценка качества блюд: Приготовленные блюда  
соответствуют нормам. вкуса и качества в  
норме
4. Замечание по качеству: замечаний нет
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):  
внешний вид персонала соответствует
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:  
после каждого приема пищи оборудование,  
столовой зал, всегда дезинфицируется
7. Выводы:  
питание организовано хорошим  
уровнем
8. Предложения:
9. Ф.И.О. Резманда Юлия Викторовна Рез  
подпись

**АКТ посещения столовой**  
**МБОУ «Рогозихинская ООШ» №**  
от «18» апреля 2023 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-9 классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): Макароны отварные, мясо птицы,  
запеченное со сметаной, помидор,  
салат с сахаром.  
Чай
3. Общая оценка качества блюд: приготовленные блюда  
соответствуют норме, вкусовые качества в  
норме
4. Замечание по качеству: замечаний нет
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):  
вы-вид соответствует работникам пищеблока,  
вежлив, приветлив
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:  
санитарное состояние оборудования,  
столового зала соответствует норме
7. Выводы:  
питание детей организовано на  
достаточном уровне.
8. Предложения:
9. Ф.И.О. Захарова В.С. Захар  
ПОДПИСЬ

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ» №

от «25» апреля 2023 года

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-9 классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): рыба из мяса птицы, рис припу-  
щенный с ш/с, чай в сахаром, хлеб
3. Общая оценка качества блюд: Блюда приготовлены в соответст-  
вии с меню, внешне выглядят аппетитно
4. Замечание по качеству: замечаний нет
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):  
Персонал в столовой соответствует норме, персонал  
вежлив, опрятен, по форме
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:  
Оборудование в исправном состоянии,  
санитарное состояние в норме
7. Выводы:  
Все соответствует норме
8. Предложения:  
Предложений нет
9. Ф.И.О. Станова Н.А.

  
ПОДПИСЬ