

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ» №

от « 03 » февраля 2022 года

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

2. Меню (выходы блюд): Макароны отварные с маслом
свиноногим, птица запеченная, чай с сахаром,
яблоко белый

3. Общая оценка качества блюд: Блюда приготовлены в
соответствии с меню. Запах приятный, вкусовые
качества достаточно высокие.

4. Замечание по качеству: Замечаний нет

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

Персонал вежлив, внешний вид соответствует
нормам СанПиН.

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

В столовой чисто, уютно. Составление посещения
оборудования зала соответствует санитарным
требованиям.

7. Выводы:

Претензий по качеству предоставленных блюд не
имеет.

8. Предложения:

Предложить родителям проводить дома
беседы о правильном питании.

9. Ф.И.О.

Петрова ИА

ИИ
ПОДПИСЬ

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ»

от « 09 » 02 2023 года

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

2. Меню (выходы блюд):

Плов, чай с сахаром, хлеб белый

3. Общая оценка качества блюд: Блюда приготовлены в

соответствии с меню. Запах приятный, вкусовые качества достаточно высокие

4. Замечание по качеству:

Замечаний нет

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

Персонал вежлив, внешний вид соответствует нормам санитарии

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

В столовой чисто уютно. Состояние помещения обеденного зала соответствует санитарным требованиям

7. Выводы:

Жалоб по качеству представленных блюд не было.

8. Предложения:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании

9. Ф.И.О.

Реймард Юрь

Рей

подпись

АКТ посещения столовой
МБОУ «Рогозихинская ООШ»
от « 15 » февраля 2023 года

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

2. Меню (выходы блюд): сыр, пюре, каша из говядины, рис
приготовлен с маслом сливочным, витамин из сока
яблок, хлеб, морковь.

3. Общая оценка качества блюд: блюда приготовлено в соответствии
с меню, соблюдены санитарные

4. Замечание по качеству: замечаний нет

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

Внешний вид столовых соответствует нормам,
персонал столовой вежлив, в форме, внешний вид опрятен.

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

Санитарное состояние соответствует нормам,
оборудование исправно, зал всегда чистый, светлый.

7. Выводы:

Всё соответствует нормам.

8. Предложения:

Z

9. Ф.И.О.

Шкляев Алексей Сергеевич

В. Мещеряков
ПОДПИСЬ

АКТ посещения столовой
МБОУ «Рогозихинская ООШ»
от «22» февраля 2023 года

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

Макароны отварные со сливочным маслом.
Птица тушеная в соусе. Компот из свежих
ягод. Хлеб. Батон.

3. Общая оценка качества блюд:

Блюда выглядят аппетитно, на вкус
приятные, вкусные.

4. Замечание по качеству:

Замечаний нет.

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

Персонал в шапочках, опрятные
внешние.

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

В столовой чисто, на столах стоят
санфретки, в зале чисто, столы накрыты
аккуратно.

7. Выводы:

В столовой вежливый персонал, все
вкусно. Санитарное состояние соот-
ветствует нормам.

8. Предложения:

9. Ф.И.О.

Соколова Марина Сергеевна

Сс
подпись