

**АКТ посещения столовой**  
**МБОУ «Рогозихинская ООШ»**  
от «26» сентября 2023 года

1. Вид питания: комплекс 1-4классы; комплексы 5-9классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд): каши, каша с молоком, сливочная  
пшеница, пшеница в соусе  
чай с сахаром и лимоном  
хлеб, масло сливочное
3. Общая оценка качества блюд:  
Блюда приготовлены в соответствии с меню  
вызывают внешне аппетитно.
4. Замечание по качеству: замечания отсутствуют
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):  
Внешний вид работников столовой соответствует нормам  
света по норме, опрятно, вежливо.
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:  
Внешний вид столовой соответствует норме,  
оборудование исправно, светло, чисто.
7. Выводы:  
Все соответствует норме.
8. Предложения:
9. Ф.И.О. Давыдова И.В. Давы  
ПОДПИСЬ

АКТ посещения столовой

МБОУ «Рогозихинская ООШ»

от « 20 » сентября 2023 года

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

2. Меню (выходы блюд):

Фарша тушеная в томатном соусе с овощами  
и сметаной. Фарш жареный тушеный  
Чай с сахаром. Хлеб суш. в нарезке

3. Общая оценка качества блюд:

Блюда приготовлены вкусно,  
все пропорции соблюдены

4. Замечание по качеству:

Замечаний нет

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

Работный персонал встретил вежливо с  
пожеланиями

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

Сан. состояние зала и оборудования в норме  
Замечаний нет

7. Выводы:

Организация питания соответствует  
норме

8. Предложения:

9. Ф.И.О.

Михайлова Елена Михайловна

подпись

**АКТ посещения столовой**  
**МБОУ «Рогозинская ООШ» №**  
от « 15 » сентября 2022 года

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

2. Меню (выходы блюд):

Картофельное пюре

Мясо птицы, замороженное со сметаной

Сок, хлеб

3. Общая оценка качества блюд:

Блюда приготовлены качественно и вкусно,  
все процедуры соблюдены

4. Замечание по качеству:

Замечаний нет

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

Персонал вежлив и опрятен

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

Сан. состояние зала и оборудования в норме,  
замечаний нет

7. Выводы:

Организованно и качественно в столовой меню  
оценить положительно

8. Предложения:

Предложить родителям провести беседу  
с детьми о правильном питании

9. Ф.И.О.

Кенетакишова Валентина Александровна Кенеш

подпись