

Для проверки столовой
ТАОУ СО, улица №8
режимной уличной
1,5" масса Бородинова с.
Бородиновой м. в.

В, Бородинова Мария Владимировна, посетив столовую
с целью проверки качества приготовленного блюда и
соблюдения санитарно-гигиенических норм.

Меню на 15.11.2022 г.

1. Омлет натуральный (150)
2. Батон (50)
3. Яблоко (100)
4. Чай с лимоном (200)

В ходе проверки, мной были сняты пробы со всех блюд:

1. Омлет натуральный - имеет приятный вид, теплый, вкусный, соответствует заявленному меню.
2. Батон - светлый, соответствует заявленному меню.
3. Яблоко - пахнет свежестью, светлее, спелое, вкусное.
4. Чай с лимоном - нормальная комнатная температура.

В ходе осмотра столовой выявлено:

- В столовой чисто, нет посторонних запахов.
- Столы чистые
- На стенах чистота придорожная
- После окончания приема пищи все стены обрабатываются
- Персонал столовой в масках, головных уборах и резиновых перчатках.

Соблюдение столовой санитарно-гигиенических, противопожарных и других норм.

В результате проверки мною устного диктанта: сотрудники
справочной службы оперативно выявили все сведения о своей деятельности,
готовые к использованию, и календарь при подготовке
данных превысил срок.

15.11.2012



Акт проверки столовой;
ТНДУ СО Тимингуш п 8
родительскими учеников
Б.Н. класс "Тиминга", В.И.
Тиминга, В.И.

Моя, "Тиминга Екатерина Ивановна и
Тиминга Людмила Анатольевна посетили столовую
с целью проверки качества приготовления блюд и
соблюдения санитарно-гигиенических норм.

Меню на 30.11.2022.

1. Кукуруза консервированная (100)
2. Рис отварной (100)
3. Котлета куриная с соусом (120)
4. Напиток из шиповника (100)
5. Хлеб ржаной (20)
6. Хлеб пшеничный (30)

В ходе проверки нами были сметы проб со
всех блюд; 1. рис - рассыпчатый, без комков, соответствует
меню; 2. котлета - темная, сочная, соответствует
меню; 3. кукуруза - достаточное кол-во, соответству-
ет меню; 4. напиток из шиповника, вкусный,
соответствует меню; 5. хлеб ржаной - свежий,
соответствует меню; 6. хлеб пшеничный - свежий,
соответствует меню.

В ходе осмотра столовой выявлено:

- В столовой чисто, нет посторонних запахов.
- Столы чистые.
- На столах имеются прищипы
- После окончания приема пищи все столы
убрабатываются.
- Персонал столовой в фирменной одежде и головных
уборах.

Сотрудники столовой доброжелательны, приветливы
и внимательны.

В результате проверки можно сделать вывод:
сотрудники столовой ответственно выполняют
свои должностные обязанности, готовы вкусно,
а качеству приготовленных блюд претензий
не имеют.

30.11.2022.

С.А. Куликов С.В.
Б.И. Тиминга