

Акт проверки столовой
Ачинской Мариинской гимназии комиссией по питанию

Акт составлен о том, что 27.01.2025 в 8:45 час. была проведена проверка столовой гимназии на соблюдение гигиенических норм и дегустация блюд. На момент проверки фактическая подача блюд соответствовала меню.

На входе в столовую оборудованы раковины для мытья рук, раздевалка. В зале для приема пищи столы сервированы холодными закускам, напитками, хлебом. Посуда и приборы в полном объеме, чистые. Горячие блюда и напитки подавались по приходу девочек в 9:00 час.

Были сняты пробы каши и чая с молоком. Блюда вкусные, горячие. На раздаче стоят весы и контрольные блюда. Внешний вид сотрудников опрятный, спецодежда в полном объеме.

Во время завтрака две гимназистки подходили с тараканами на тарелках и в салфетках. Нами на стене были так же замечены тараканы. Со слов заведующей дезинсекция проходит регулярно.

Проверку провели:

Лукьянова О.В.

Романова Н.А.



27.01.2025

Акт проверки столовой

Акт составлен о том, что 28.01.2025 года в 12ч 00мин мною была проведена проверка столовой гимназии на соблюдение гигиенических норм и дегустация блюд.

На момент проверки меню было представлено следующее:

- Маринад овощной
- Суп картофельный с птицей и макаронами
- Поджарка из рыбы
- Рис отварной с овощами
- Чай
- Хлеб ржаной

В ходе проверки выявлено:

- Все блюда соответствуют меню: блюда вкусные, свежие, горячие. На момент проверки кастрюльки с супом и маринад уже стояли на столах, а второе разносили при появлении девочек в зале.

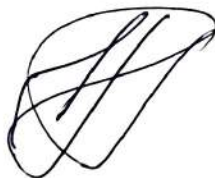
- В обеденном зале чисто, столовые приборы чистые и лежат на столах в отдельных корзинках.

- Внешний вид сотрудников столовой опрятный, приятный, в общении приветливы, на вопросы ответили четко.

- Для мытья рук оборудована отдельная зона с раковинами, мылом, сушилками для рук.

Впечатления после посещения столовой остались положительными.

Проверку провела Баженова Н.Б.
28.01.2025 г.



Директору Ачинской Мариинской
гимназии Рюмшиной Е.Н.
Старковой Ольги Александровны

Акт проверки столовой

Акт составлен о том, что 28.01.2025 года в 12:15 мною была проведена проверка столовой гимназии на соблюдение гигиенических норм, и дегустация блюд.

На момент проверки меню было предоставлено следующее:

- Маринад овощной
- Суп картофель с птицей с макарон.
- Поджарка из рыбы
- Рис отварной с овощами
- Сок
- Хлеб пшеничный
- Хлеб ржаной

Все блюда соответствуют заявленному меню блюда съедобные, отсутствуют вредные добавки (майонез, кетчуп и т.д.), питание сбалансированное.

В обеденном зале чисто, столовые приборы чистые, на каждом столе, закрепленном за определенными школьницами заранее размещены все необходимые принадлежности.

У входа в столовую дежурит классная дама, которая следит за тем, чтобы девочки не забывали мыть руки и соблюдали порядок.

Для мытья рук при входе оборудована удобная зона с раковинами, мыло и одноразовыми бумажными полотенцами.

Внешний вид сотрудников приятный, со мной провели беседу несколько сотрудников, которые спросили мое мнение и ответили на мои вопросы.

Впечатления после посещения столовой остались положительные.

Проверку провела Старкова О.А.

