

Акт проверки столовой

Дата проведения «5» 02 2025 г.

Кем проводилась проверка Каррашовой Т.Д. - отв. за

организацию горячего питания, Мухомедов-
ва И.И. и Евсюшиной А.А. - отв. за

Цель проверки соблюдение правил личной
гигиены обслуживающего персонала, соблюдение санитарных

требований при организации питания
Результат проверки на момент проверки соблюда-

лись следующие нормы: каниса чистенькая
с маслицем, куриные котлеты, свекла
отварная, чай каркаде, хлеб. Вес, вкус,
цвет, запах соответствующим нормам.
Блюда приготовлены качественно, но
качество дегустации плохое.

Дегустаторы перед приемом пищи мыли
руки, срезали ногти. За состоянием соблюдения
порядка, дисциплины уличено

При перееде блюд повара работали
в перчатках, фартуках, халатах.
После приема пищи столовая
приведена в порядок сразу.

Рекомендации посещать согласно графику

Карт. Каррашова Т.Д.

Мухомедова И.И.

Евсюшина А.А.