

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее		
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
8	Зал приема пищи чистый		
9	Обеденные столы чистые (протертые)		
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Проверкой установлено (иное): штатные штатные соблюдают

требования санитарии, меню соответствует
требованиям меню, которое вывешено в зал 30.08.2016
взвешивание порций проводится регулярно по приемнику.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 0 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

качество приготовления полностью соответствует
требованиям санитарии - удовлетворительно

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Роздобкин В.И.
Полосина И.В.
Мухомов И.В.
Михайлов Н.М.
Заварзин Е.В.
Котков В.И.