

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (нужное подчеркнуть)

2. Меню (выходы блюд): Хлеб (шкетель, ржаной)

- 1) Суп щи из свежей капусты
- 2) Желе из курицы с макаронами + соусом из отвар. свеклы
- 3) Компот

3. Общая оценка качества блюд:

- 1) Суп по консистенции жидковат, сметаны, указав в меню на бульон
- 2) Желе из мяса, хорошо различается, макароны в соусе

4. Замечание по качеству:

1) Консистенция не выдержана  
 2) Компот в тарелке, не поровну  
 Это касается замески хлеба.  
 Все блюда приготовлены из свежих продуктов и более теплыми.

5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.): Уверенные в рабочей форме (фартуки, шапочки), внешний вид: чистый, опрятный.

6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

Столик и пол чистые, носки носящие все детей все продезинфицированы, пол гостинично мыют.

7. Работа буфета:

не работает

8. Выводы:

Очень много детей не едят картошку и свеклу, поэтому все уносить можно на тарелках

9. Предложения:

добавить больше картофеля  
 Изменить щи - варить по вкусу  
 или вообще убрать! из меню или классики от тарелки, она в середине

10. Ф.И.О.

Верзилова Татьяна Александровна

подпись

С актом ознакомлены:

Диспетчер по питанию \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_