

MAOY COIII № 19

от « 21 »

10

202 5 года

Председатель:

Члены комиссии:

1. Вид питания: комплекс 1-4 классы; комплекс 5-11 классы (нужное подчеркнуть)
2. Меню (выходы блюд) салат из капусты, рассольник со
шкел. гриль лимона, пюре, напенок асарты из кр. мор.
хлеб, смет. пшен. и смет. мор.
— « — закуска томат свекла; — « —, пирожек с яблоком.
3. Общая оценка качества блюд: рассольник - наваристый, соль в меру,
вкусный; пюре - чув-ся молоко, соль в меру; лимона -
вкусный, гриль; хлеб свежий; пирожек с яблок - свежий,
попашный, вкусный.
4. Замечание по качеству: —
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.):
персонал вежливый, внешний вид соотв.
нормам.
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
Стол, пол, ледяа для гр. посуды -
чистые
7. Работа буфета:
не работает
8. Выводы и предложения:
Дети руки моют 45%, хушают 40%.

Знаешь во дворе и в