

« 01 » марта 2012 г.

Акт

По результатам выхода комиссии по контролю за качеством приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой МАОУ СОШ № 131

« 01 » марта 2012 г. в 11 час. 20 мин. Была проведена проверка столовой МАОУ СОШ № 131 членами комиссии по контролю за качеством приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Меню соответствует / не соответствует примерному двухнедельному меню.

Завтрак: _____

Обед: Паштет из свинины со сметаной
Салат из помидоров
Пюре картофельное
Каша гречневая

2. Произвели контрольное взвешивание готовых блюд. Выход норм соответствует / не соответствует (подчеркнуть нужное)

3. Пробы сняты. Качество пищи удовлетворительное / не удовлетворительное.

4. В журнале бракеража готовой продукции подписи членов бракеражной комиссии имеются / отсутствуют (подчеркнуть нужное)

5. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока удовлетворительное / не удовлетворительное (нужное подчеркнуть).

Замечания: Нет мяса в духовке

6. Питьевой режим организован / не организован (нужное подчеркнуть).

7. Заключение : горячее питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями / не в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (нужное подчеркнуть).

8. Замечания. Предложения. _____

Члены комиссии:

Кашкина Т.Е. | Морозова А.В. | Менделеев Е.В.
Сорокина Е.А.