

«22» февраля 2012 г.

Акт

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

«22» февраля 2012 г. в 09 час. 30 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: Салатик из овощей (42г) / фрукты
куриное тушеное + овощи (100г)
кофе-флэппе с сахаром (150г) чай с
сахаром (200г) датон (43г)

Обед: _____

2. Произвели контрольное взвешивание готовых блюд. Выход норме 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: залежной мед

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:

<u>Сундеева ОА</u>	<u>СВ</u>	<u>Башакина ОА</u>	<u>ЗВ</u>
<u>Мухоморова СВ</u>	<u>СВ</u>	<u>Тюрина СВ</u>	<u>СВ</u>