

«26» октября 2012 г.

Акт

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

«26» октября 2012 г. в 15 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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Обед: Голубцы мясные 25 компот из кураги  
Борщ со сметаной Запеканка из творога  
Суп с гречкой 100 Хлеб рж - пшеница 31  
Рагу овощное 180

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: Замечаний по приготовленным блюдам нет, блюда соответствуют по всем органолептическим показателям.

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. Замечаний нет

Члены комиссии:

Лашко Т.Г. | Морозова А.В. | Кошелева М.С. | Малышкин Д.