

« 30 » сентября 2014 г.

Акт

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

« 30 » сентября 2014 г. в 15 час. 04 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: Суп крестьянский со сметаной и маслом 200г/шт
Салат свежий с рисом 100
Желе картофельное 600
Каша гречневая с маслом 100г/шт

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 нет

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. Всего 1 замечание

Члены комиссии:

Тамара Г. Г. / Тамара Г. Г. / Тамара Г. Г.
Маргарита А. Д. / Маргарита А. Д. / Маргарита А. Д.