

Комиссия в составе :

Акимов С. А.

составили настоящий акт о проверке школьной столовой:

1. Соответствие графику питания, меню соответствует
2. Время накрытия, весовое соответствие блюд
За 5 минут до перемены
3. Вкусовые качества готовых блюд (проба)
Суп-пюре мясное с морковью, пюре картофельное. Блюдо овощное: артишоки, баклажи, в меру соевое. Суп-пюре морковный с добавлением картофеля. Подходит к классу.
4. Хранение хлеба хлеб свежий, разложен через перешивку
5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, посуды, хранение столовых приборов
В зале чисто, посуда чистая, через накрытия подогревается
6. Соблюдение санитарно-гигиенических правил сотрудниками столовой
Соблюдаются: шапочки, перчатки, маски, фартуки
7. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
Много, антисептик в наличии

Замечания и предложения:

мент

Члены комиссии:

Писаренко С.А.

С актом ознакомлена — зав. производством