

Акт  
 проверки организации горячего питания МБОУ «СОШ №11»  
 от 23.02.2024г

Настоящий акт составлен комиссией в составе 6 человек

1. Минаева Анна Владимировна
2. Амурская Мария Валерьевна
3. Маслова Анна Юрьевна
4. Гурьева Анастасия Сергеевна
5. Младенков Олег Иванович
6. Михалюк Мария Владимировна

Во время проверки организации горячего питания в школе присутствовали:

Горюхины Надежда, директор

Время проверки 10.00

Меню на 29 февраля состоит:

1. Суп картофельный с пассированной капустой и колб. колч.
2. Фарш картофельный отварной с луком и сметаной
3. Две ветчины
4. Политочка из яиц
5. Салат из вареной свеклы
6. Кефир фруктовый

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние зала удовлетворительное/неудовлетворительное
2. Нарушение санитарных норм установлены/не установлены

3. Оценка блюда

Наименование блюда	Органолептическая оценка пищи		Соответствие нормы отпуска (соответствует/ не соответствует)
	Вкусовые качества (удовлетворительное/неудовлетворительное)	Температура подачи блюда (соответствует/ не соответствует)	
<u>суп, каша сыр.</u>	<u>удовлетвор.</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>каша рисовая, колб.</u>	<u>удовлетвор.</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>салат, суп, каша, курица</u>	<u>удовлетвор.</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>суп, салат, каша</u>	<u>удовлетвор.</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>суп, салат, каша</u>	<u>удовлетвор.</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>суп, салат, каша</u>	<u>удовлетвор.</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>

4. Претензия по качеству предоставленных блюд имеется/не имеется

5. Общая оценка организации горячего питания в школьной столовой

Все ее отлично  
Ее сктенриформировать

Подписи:

1. Минаева Анна Владимировна
2. Амурская Мария Валерьевна
3. Маслова Анна Юрьевна
4. Гурьева Анастасия Сергеевна
5. Младенков Олег Иванович
6. Михалюк Мария Владимировна