

Акт

по итогам проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 15»

от «23» октября 2024 г.

Мы, члены бракеражной комиссии, Савченко Г.В. – директор ОУ, Иванова С.И. – фельдшер ОУ, Московских Е.Н. – ответственный за питание, составили настоящий акт по итогам проверки школьной столовой.

Цель проверки: качество приготовления горячего питания для обучающихся работниками столовой.

Время проверки: 11 – 30 м

меню	норма	по факту	замечание
Рассольник	200	200	
Ленинградский со сметаной			
Капуста тушеная	100	100	
Курочка тушеная с морковью	86	86	
Чай с сахаром	200	200	
Хлеб пшеничный	25	25	
Хлеб ржано-пшени.	25	25	

Выводы:

Рассольник, Ленинградский со сметаной – бульон наваристый, первичное проваривание в меру рассольчатый, сметаной заправлено у супа присутствует комбинированный вкус, соответствующий вкусу рассольника.  
 Капуста тушеная сочная, сметана, легкая приятная ее вкус, тает во рту.  
 Курочка тушеная с морковью. легкая хорошо протушенная, светлая.  
 Чай в меру сладкий

Члены комиссии: Шабалина /  
Абрамович /