

Акт

по итогам проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 15»

от «26» сентября 2024 г.

Мы, члены родительского комитета МБОУ СОШ №15» составили настоящий акт по итогам проверки школьной столовой.

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

**Время проверки:** 12 45

меню	норма	по факту	замечание
Суп фасолевый	250	250	—
Котлета <sup>рыбная с морковью</sup>	50	50	—
Картофельное пюре	135	135	—
Чай с сахаром	200	200	—
Вашпот из курицы	200	200	—
Хлеб пшеничный	25	25	—
Хлеб ржаной-пшеничный	25	25	—

**Выводы:**

Суп фасолевый: буженина наваристая, овощи пассированные, фасоль легкая.  
 Котлета рыбная с морковью (горбуша).  
 Соусы: соус легкий, соус сметанный.  
 Картофельное пюре: воздушное, легкое.  
 Соусы: соус легкий, соус сметанный.  
 Вашпот из курицы: соус легкий, соус сметанный.  
 Хлеб: свежий. В достаточном количестве.  
 По количеству отходов более половины.  
 Мыса кол-во: Делать еще санитария.

Члены комиссии:

Иванов | Иванов  
Петров | Петров  
 \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_