

Творческая записка подготовлена семье вкусно.
Все порции следуют. Опрое детей поздраве
сделайте вывод, что они должны от радие попу-
жить творческую записку на завтрак

Комиссия проверила качество пищи, подготов-
ленной на обед. 10.1X 2024г

Время проверки 1440. Обедом 119 человек.
На обед приготовлено:

1. Овощи свежие. Томидор 30г.
2. Суп с мясом 200г
3. Мясные котлеты (минтай) 125г
4. Картофельное пюре 150г
5. Кисель (пшенично-ягодный) 200г
6. Кисл. 20г

Проверка t° приготовленного блюда соответствует
норме $T = 75^{\circ}$, $T = 65^{\circ}$, напиток $охла. 14^{\circ}$.

Контрольное взвешивание T блюда показало
соответствие заявленному в меню. (5 порции)
Тертая - 125, картофельное пюре 150.

Порции супа следуются полностью. Рыбные
котлеты - 25% не следуют. Дети отказываются
есть, что иногда не едят рыбу. Картофельное
пюре следуют все.

Комиссия делает вывод:

1. Питание приготовлено вкусно, соответствует
заявленному в меню, соль и сахар в доста-
точной количестве.
2. Мясные котлеты не лежат рыбу, доля ее
не едят, потому что не хотят
3. Санитарные требования не нарушались
4. Меню соотв. возрасту и составлено по
рекомендациям Роспотребнадзора

Председатель комиссии

Члены комиссии:

И. — Ульянова Л. Г.
И. Курганова И. К.
И. Пупкина К. В.
И. Абрамова А. С.

С актом ознакомлена повар-бригадир Саудова Е. Э.

Акт

проверки общешкольной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в столовой МАОУ Академический лицей им. Г. А. Ткачеве (Вакилова, 8)
от 10/X 2024

Председатель комиссии Ульямова Л. К.
Члены комиссии: зам. директора по УР МАОУ Академический лицей Куртогарова И. Ю.
представители родительской общешкольной комиссии
Турнишева Ю. В., Абрамцева А. С. проверили
10 октября 2024 года качество приготовленного для обучающихся Академического лицея им. Г. А. Ткачеве питания.

(Корпус на Вакилова, 8.)

Время проверки 9³⁰. Завтракает 125 человек
Завтрак соответствует заявленному в меню. Дезинфицирующие растворы имеют маркировку. Одежда сотрудников столовой чистая, у всех головные уборы.
Столы протерты дезинфицирующими растворами. Пол в зале протерт. Помещение проветрено.
На завтрак приготовлено:

1. Запеканка из творога с морковью и сухофруктами мисочками
2. Чай с сахаром 200/7 150/20
3. Батон

Т° блюда соответствует требуемой
Ростребнадзора. Температура - 65°, влажность - 14%.
Контрольное взвешивание порцией на порц-
гаче показало наличие соответствия
5 порцией заявленному в меню весу - 150/20г