

Для размещения сырых и готовых
продуктов выделены отдельные разделог-
ные столы, полки и доски.
Доски и полки промаркированы.

В холодильных камерах и холодильни-
ках строго соблюдаются правила
товарного соседства.

Сырые и готовые продукты хранят
в отдельных холодильных камерах
и холодильниках. Условия и сро-
ки хранения продуктов соблюдают-
ся.

Все оборудование на момент
проверки исправно.

- Во время завтрака проверен
выход готовой продукции: мясо по
французски (фарш куриный) - выход -
220г, запеканка из белокочанной ка-
пусты - выход - 65г, компот из
свежих яблок - выход - 180г, хлебобулоч-
ные изделия - выход - 30г.

При введении в работу 3х контрольных
порций, в черном меню канцелярия
порции составляет столовое меню,
столовое выход по меню (что соответ-
ствует порции выхода готовой продук-
ции по меню).

- Количество реализованных
завтраков среди уч-ся 5-11 классов
соответствует предварительному
заказу.

Замерами со стороны комиссии
и сотрудниками пищеблока нет.

Директор школы _____ В.В. Решетников
Член комиссии _____
Черненко _____
Линевуев Т.В. _____
Остапкин В.Е. _____

Конечно акта получим;
Зав. столовой.

Павлов Н.В.