

Для разделки сырья и готовых
продуктов выделено отдельное
разделочное место, котли и роски.
Доски и котли промаркированы.

В холодильных камерах и холодиль-
никах строго соблюдаются пра-
вила товарного соседства.

Сырье и готовые продукты хранят
в отдельных холодильных камерах
и холодильниках. Условия и сроки
хранения продуктов соблюдаются.
Все оборудование на момент
проверки исправно.

4. Во время завтрака проверен
выход готовой продукции: рыба,
замороженная в сухарях с соусом
(оригинал мента) - выход 90%, риз
припущенной - 150%, икра ому-
вая - выход 60%, напикот из леду-
180%. При взвешивании 3-х контрольных
порций, в среднем масса каждой
порции составляет: рыба - 90%,
риз - 150%, икра омувая - 60%.
Что соответствует норме выхода
готовой продукции по меню.
Также проверен напикот из
леса - 180%, что соответствует
норме выхода готовой продукции
по меню.

5. Колличесво реализованных
завтраков, средн. ц. - 1-4 руб.
соответствует предварительному
заказу.
Заказанный со стороны комиссии
к сотрудничеству нац. б. не.

Директор школы О.В. Ренеток
Член комиссии:
Чертенков О.А.
Липовцев Т.В.
Осташко В.Е.

Комиссия
получила:
зав. столовой - (С)