

**АКТ**  
**проверки пищеблока.**

06.12.2017 г.

Основание: план работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в МАОУ «Город дорог» на 2017-2018 учебный год.

Цель :

1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);
2. Контроль за санитарным состоянием обеденного зала (чистота посуды).

Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Спецодежда работников столовой чистая, вид опрятный. Головные уборы имеются. Ветошь для протирания столов хранится в емкостях с дезинфицирующими растворами. Работники столовой пищу накрывают за 10 минут до начала обеденной перемены. Пища накладывается порционно в горячем виде.

Завтрак:

Бутерброд с сыром, маслом на батоне

Запеканка из творога, молоко сгущенное

Компот из изюма

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Качество приготовленной продукции хорошее. Запеканка вкусная, соответствует консистенции. Бутерброд с сыром и маслом на батоне свежий без постороннего запаха. Компот приятный на вкус. Хлеб мягкий, свежий

Вывод: Внешний вид, цвет, запах продукции соответствует рецептуре и качеству. Порции соответствуют положенному выходу.

Члены комиссии общественного контроля

За организацией и качеством питания

в МАОУ «Город дорог»

на 2017-2018 учебный год.



Иванова Е.А.

Морозова О.В.