

Акт проверки качества готовых блюд общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся МАОУ «СОШ №108» г. Перми от 07.09.2020

С целью установления соответствия готовых блюд предъявляемым требованиям 07.09.2020г в школьной столовой была произведена проверка качества готовой продукции.

В результате проверки установлено:

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;
- выработка готовой продукции осуществляется после снятия пробы готовых блюд мед работником с соответствующей записью в бракеражный журнал;
- на кухне более осуществляется суточная проба при-готовленных блюд. Для суточной пробы отбирают блюда, указанные в меню раскладке

Органолептическая оценка пищи:

Блюдо 1 горошек зеленый порционный

- внешний вид соответствует
- консистенция соответствует
- степень готовности блюд соответствует норме
- вкус, запах обладает присущим вкусом и запахом

Органолептическая оценка пищи:

Блюдо 2 омлет натуральный с маслом

- внешний вид соответствует
- консистенция соответствует
- степень готовности блюд соответствует норме
- вкус, запах обладает присущим вкусом и запахом

Порционирование:

Блюдо 1 горошек зеленый порционный выход 1 порции - 60 грамм, выход 3 порций 178 грамм в пределах нормы

Блюдо 2 омлет натуральный с маслом выход 1 порции - 150 грамм, выход 3 порций 452 грамм в пределах нормы

Директор школы

С.Г. Казанцева

Ответственный за организацию питания

Баршин А.С.

Родители:

Родитель 3В класса Ганн Гармашова Е.С.
Родитель 5а класс Шир Мамурова Е.А.
Родитель 3Б класса Шир Курарева Е.В.