

Акт проверки качества готовых блюд общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся МАОУ «СОШ №108» г. Перми от 15.12.2021г.

С целью установления соответствия готовых блюд предъявляемым требованиям 15.12.2021г. в школьной столовой была произведена встреча с поставщиком питания МАОУ «СОШ № 108».

Предложения:

1. Установить термин для оплаты банковскими картами.
2. Соблюдать температурный режим подачи блюд, в частности супов.
3. Контролировать качество хлеба по срокам и размеру приемышки хлеба, чтобы не пересох.
4. При подаче блюд с соусами, подавать соусы на столы в соусниках.
5. Установить качество мясной

Органолептическая оценка пищи:

Блюдо 1 Суп из рыбы

- внешний вид соответствует
- консистенция соответствует
- степень готовности блюд соответствует
- вкус, запах вкусно

Органолептическая оценка пищи:

Блюдо 2 Биточек рыбный

- внешний вид соответствует
- консистенция соответствует
- степень готовности блюд соответствует
- вкус, запах вкусно

Блюдо 3 Котлета любительская

- внешний вид соответствует
- консистенция соответствует
- степень готовности блюд соответствует
- вкус, запах вкусно

Блюдо 4 Суджук из печени

- внешний вид соответствует
- консистенция соответствует
- степень готовности блюд соответствует
- вкус, запах вкусно

Директор школы

Казанцева С.Г.

Казанцева С.Г.

Ответственный за организацию питания

Баршин А.С.

Баршин А.С.

Родители:

Мамкина Т.В.	1.В	
Субботина М.А.	4.В, 7.А	
Авазова Т.А.	1А, 2Д	М
Мамкина Ю.А.	3Б, 5А	Мамкина
Садикова Т.А.	2Б	М
Ларина П.И.	3.2	Ларин
Амосова А.А.	3Е	М
Метрелерова	2А	Метрелер
Ветникова М.С.	1А	Мезор
Фимитова К.С.	1Г	Фим
Михайлова Э.И.	4А	Мих
Захарова Е.И.	3А	Захар
Мамкина И.П.		М
Беденкина М.К.	4Д	Беден
Морозова У.У.	2У	Мороз
Исраилова Е.И.	3В	Исра
Горбунова И.С.	4В	Ис