

Акт от 26.09.2024

По контролю за организацией питания.

Цель:

1. Проверка качества блюд
2. Контроль за температурой пищи
3. Наблюдение за детьми

По результатам контроля было зафиксировано: в помещениях столовой чисто, сотрудники одеты в чистую форму, посуда и приборы чистые. Столы были накрыты своевременно, выставлены приборы, салфетки, входы блюда, хлеб и напитки, а также контроль с первых блюд. Служащие соблюдают по санитарно-гигиеническим.

Обед: суп гороховый, греча с копченой и помидор, компот.

Дежурная проверка: вода теплая - не холодная и не обжигающая. В супе вареный буженин, картофель проварен, все составляющие аккуратно порезаны. Копченая и греча вкусные, в меру соленные. Помидор свежий. Компот очень вкусный, насыщенный, в меру сладкий, утоляет жажду.

Иванова Л.В. 

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 527227426247742686294735902159890388589213147367

Владелец Павлова Софья Владимировна

Действителен с 18.09.2025 по 18.09.2026