

AKT

Дата проверки: -

10-86

*Thymus*

сгладьюше:

Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно

Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищевого цеха

кэлапчигос эн/кэлапчигос (үлжэлэ. пэнэ, дия

Нарушений в зале столовой выявлено / не выявлено

Чистота и целостность столовых приборов: соответствует/не соответствует норме

Меню соответствует/не соответствует примерному меню.

Вкусовые качества соответствуют / не соответствуют предъявленным требованиям

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Соблюдение температурного режима — соблюдается/не соблюдается

Качество питания — много одной осталось не тронутым/среди более половинных/среди

BCE.

Случайная проба имеется/не имеется (за \_\_\_\_\_) (срок хранения 48

Часов)

Бракеярный журнал готовой продукции имеется/не имеется  
Воспитатели сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания в рекомендации по проверке:**

10m  
greenhouse

## ЧЛЕНЫ КОМИССИИ

Thurman