

Дата	Фамилия и инициалы Проверяющего	Приём пищи (завтрак/обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы соценка за качество осуществления питания	Подпись	Решение руководителя по результатам проверки Отметка об устраивенных недостатках
22.10.2020	1. Трощи Елена Александровна 2. Суднищевы Александр Владимировна 3. Маремша Татьяна Александровна	Завтрак 1. Банан Гликовая 2. Печенье сахарное 3. Чай с сахаром	Банан, гликовая кор- валлюрод консервирован ный, с клубничной заправкой с сахаром. Печенье срезанное Сахаром глазировано с крем-шоколадом Камедамми сахар федеративные все блюда свежие.	[Подпись]	Замерзший банан
09.11.2020	1. Трощи Е.О. 2. Суднищевы А.В. 3. Маремша Т.А.	Обед: 1. Суп рыбный с консервами 2. Печенье отварное со Сливочным маслом 3. Чай с сахаром 4. Десерт 5. Сахарная	1. Суп рыбный све- жее матомо прозрачное, массовый состав. Нем- ного белок и цвет супа прозрачный, что свидетельствует о соблюдении правил подготовки супов 2. Печенье тонкое, мягкое, полезное с сливочным отменным вкусом 3. Чай с сахаром качественный, приятный 4. Чай горячий с сахаром.	[Подпись]	Замерзший банан

Дата	Фамилия и инициалы проверяющего	Приём пищи (завтрак/обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы соценка за качество осуществления питания	Подпись	Решение руководителя с по результатам проверки Ометка об устранении выявленных недостатках
18.12.2020	1. Терзи Исине Ошова 2. Судимурна Виджирова 3. Басалинг Васильева	Обед 1. Суп гороховый с зачками. 2. Боре картофельное 3. Сосиска 4. Картофель из шницелька. 5. Чай тш, тш.	1. Горя воздушные формы жиды. Обода не подвержены, форма соответствует, но плуге. доконтиненте обо- уды и горела-миска фрама единичные по нацугу, удитимые, много убеда, до фактатиме данне. Бюджет работ - вывает предобавки. 2. Бюджетное море: консистенция - устал рин- нам однородная, до включив картофель. Улит ду темные высокими. изкус ситки сементы, нитки, аромат мелена и шаша. 3. Сосиски умя, свеж сварен- ные, увет светло-розовы консистенция: жирные, мясн- ные сочные, вкус и запах нормал, умеренно сытные, слесиварены 4. Картофель из шницелька, бюджет буд - прожарены, питательна, насытен в стамат, вкус умеренно сладкий, небольшая влажность,	[Подпись]	Зачислили нет

Дата	Фамилия и инициалы Проверяющего	Приём пищи (завтрак/обед)	Результаты проверки, основные выводы и выводы сообщения за качество осуществления питания	Подпись	Решение руководителя по результатам проверки. Отметка о устранении выявленных недостатках
16.03.2021	1. Стерн Ксено Олег-Вит 2. Сулейманов Владимир 3. Якушевский	Обед 1. Мясо и овощи капустно с картофелью 2. Макароны по-домашнему 3. Кошачья и свиная 4. Каша рис, гр.м.	<p>1. Вниманию всех сотрудников приемы пищи, особенно мяса, имеет приемлемый уровень, однако, следует уделять особое внимание качеству мяса приготавливаемого в столовой. Следует учитывать количество мяса вводимого в рацион обучающихся. Следует учитывать, что в столовой имеется приемлемый уровень мяса вводимого в рацион обучающихся, однако, следует учитывать, что в столовой имеется приемлемый уровень мяса вводимого в рацион обучающихся.</p> <p>2. Кошачья и свиная имеет приемлемый уровень, однако, следует учитывать, что в столовой имеется приемлемый уровень мяса вводимого в рацион обучающихся.</p> <p>3. Макароны по-домашнему имеет приемлемый уровень, однако, следует учитывать, что в столовой имеется приемлемый уровень мяса вводимого в рацион обучающихся.</p> <p>4. Каша рис, гр.м. имеет приемлемый уровень, однако, следует учитывать, что в столовой имеется приемлемый уровень мяса вводимого в рацион обучающихся.</p>	[Подпись]	Защитили нет

Дата

Фамилия и
инициалы
Проверяющего

Принём пищи
(завтрак/обед)

Результаты
проверки, основные
недостатки и выводы
оценка за качество
осуществления
питания

отходов и отходов в
продуктовой шкатулке

5. Уменьше продуктов
Все продукты хранятся в
отдельном помещении
Товары всегда в
повышенной степени
сухого хранения
Вместо сухих продуктов/шоко
ллада, соевые масла,
есть возможность варить.

Открыто хранение
мелкие продукты -
пюре, овощи, ягоды
проблема хранения, если
продукты варят -
т.е. хранить в
мешках 26
Техника хранения
вместо 2 2 2 2

Сытные продукты в
отдельном помещении,
Корпусы и т.п.
артефакты по требованиям
защиты, защита
продуктов хранения
на 26-м этаже

Работники пищевого в спецодежде,
Корпусы, работа с сырыми продуктами,
есть, чистота.

Подпись

Решение
руководителя о
по результатам
проверки.
Отметка об
устранении
выявленных
недостатках

Замком
ИИ