

АКТ

проверки норм выхода и качества приготовленной пищи

№ 45

от « 13 » 11 2013г.

На основании приказа «Об организации питания детей и сотрудников»

Мы, члены комиссии, в составе:

Бельшилова Д.В.  
Жушова Н.С.

провели выборочную проверку закладки продуктов и качества приготовленной пищи на пищеблоке. Во время завтрака (обеда, ужина) провели контрольное взвешивание готовых блюд, выданных с пищеблока на урок в группе сада (яслей)

Наименование блюда	Кол-во порций для контрольного взвешивания	Выход по меню-требованию (кг)	Выход фактически (кг)	отклонение			
				недовес		перевес	
				На всех (кг)	На одного (кг)	На всех (кг)	На одного (кг)
<u>Булочка вафельная</u>	<u>1</u>	<u>60</u>	<u>60</u>				
<u>Омлет картофельный</u>	<u>1</u>	<u>65</u>	<u>65</u>				
<u>Каша с молоком</u>	<u>1</u>	<u>200</u>	<u>200</u>				
<u>Люд несладкий</u>	<u>1</u>	<u>20</u>	<u>20</u>				

Количество детей по меню-требованию 180, фактически 178

Повар Жакина М.С.  
Шеф-повар Сергасова О.Ю.

Члены комиссии:

Белл  
Жушова Н.С.  
Бельшилова Д.В.