

Акт проведения контроля качества готовой продукции в столовой МАОУ СОШ № 10

от _____ № ____

Дата проверки: _____ Время проверки: _____

Образовательная организация: МАОУ СОШ № 10

Адрес: ул. П. Морозова 56

Основание: _____

Состав группы контроля: _____

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню		
2.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)		
3.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)		
4.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		
5.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд		
6.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)		

Рекомендации

_____/_____/_____
 ____/____/_____
 ____/____/_____
 ____/____/_____
 ____/____/_____
 ____/____/_____