

# Акт контроля выхода готовых блюд на пищеблоке

« 25 » сентября 20 23 года

ФИО осуществляющего контроль Трошино ИИ, Трошарова М

Должность осуществляющего контроль родитель

Произведена проверка у повара Зимовьева ВА.

Установлено:

№ п/п	Наименование блюда	Выход меню	Выход по факту
1	Рапаныш, Ленинградский на минеральной воде	200	200
2	Салат из свежих овощей	80	80
3	Шницель рыбный натуральной	90	90
4	Каша рисовая с овощами	150	150
5	Кисель ягодный	25	25
6	Кисель малиновый	50	50
7	Компот из яблок или морс апельсиновый	200	200

**ВЫВОД:** Все работники столовой в форме, в стандартной вывеске. Все работники в масках, шапочках, перчатках. В первую очередь на столах накрывают салат, компот, кисель, перцу приложением детей переработ суп температурой 60°, затем фруктовую кашу с котлетой, тем. комм 58°, тем. котлета 60°. Салат разложен в отдельные баночки от жареного. Перцы очень обильные и вкусные. Салат из свежих: соль мало во соотношении. Овощи свежие, вкусные, и перебранные. Соль во всех блюдах в норме, котлета хорошая, видно сразу срезу среза из количества прижарки. Компот - теплым, сладким, приятным вкусом. Тем всегда присутствует из фруктов.

Подпись проверяющего Трошино ИИ, Трошарова М

Ознакомлен \_\_\_\_\_