

составляется ежедневно

**АКТ**

контроля за приготовлением и подачей блюд для клиентов,

24.05

(дата составления)

Ф. РАЧЕВ Р. ЧЕРНОВ.

(место составления)

Мной Ирина Михайловна Васильевна - шеф-повар  
(указывается фамилия, имя, отчество, должность специалиста) Совета при ТУМ  
при осуществлении контроля за приготовлением и подачей блюд клиентам

Красноярское государственное автономное учреждение  
(указать наименование учреждения) Реабилитационный  
установлено следующее:

Сверка меню на соответствие семидневному меню	Меню соответствует семидневному меню.
Сверка блюд на соответствие ежедневному меню	Все блюда соответствуют ежедневному меню. Приготовлено по технологическим картам.
Снятие пробы	Обобщенная. Вкус кисловатый сочный. Вкус приятный. - шипит 2. Суп картофельный с макаронами и овощами. Овощи сочными нарезку, вермишель в супе. Все компоненты хорошо проварены. Суп прозрачный, солится в меру. 3. Каша овсяная. Пюре мягкое, вкус приятный, без комочков. Сочная. Не есть прилипает. 4. Рагу овощное. Овощи сочными нарезку, соли в меру, вкус приятный. 5. Каша из ермуков. Отвар прозрачный, вкус приятный.

<p><b>Контроль выхода готового блюда (взвешивание)</b></p>	<p>Взвешивались проводимые блюда: рубленое мясо, рыба). То взвешивались все соответствующие марками.</p>
<p><b>Оценка гигиенического и эстетического состояния обеденного зала</b></p>	<p>В обеденном зале чисто и уютно. Гигиеническое и эстетическое состояние соответствующее стандартам марками.</p>

Подпись лица, составившего акт

*Л.В. Чиркина* член общешкольного совета при ТУ МРПК

Подпись лица, осуществляющего еженедельный контроль

\_\_\_\_\_