

1. На пробу взят комплекс (номер класса):

- комплекс № 1-4 классы (смена 1);
- комплекс 5-11 класс (смена 1);
- комплекс № 1-4 классы (смена 2);
- комплекс 5-11 класс (смена 2);

2. Наименование блюд: 1. Суп с овощами и зел. фасолью
2. Рассольник куриный 3. Компот
Фруктовой с яблоком 4. Хлеб пшениц. 5. Мед
Печенье

3. Соответствует ежедневное меню утвержденному примерному двухнедельному меню

4. Оценка качества блюд: *Великолепно от вкусного супа - тоже бюджетной, в меру соевого*
 Отлично Удовлетворительно
 Хорошо Неудовлетворительно

5. Замечание по качеству:

*Суп соевый; лук от крупно нарезан.
Суп не доварен и пережареный.*

6. Санитарное состояние столовой, внешний вид персонала

*общий вид столовой маршмелло, подмет
кастрюльки на тараканов! Внешне*

7. Выводы: *Вид сотрудников столовой опрятной.*

*В шапочках, фартуках, санит. костюмах
отсутствует безразличиям санитарно-гигиеническое*

8. Предложения:

*1. меньше разброс супа в суп.
2. дети супа (уже кажется вообще не едят) максимумом уменьшил
его порцию в столовой*

9. Ф.И.О. родителя (законного представителя)

*3 дети мажорского всеядна на перфарковые
макарон.*

Среденникова Татьяна подпись

Диспетчер по питанию

Вася Зайнова

Заведующая производством

Вася Выходина Л.Ф.