

Акт контроля
за соблюдением санитарных требований к отпуску готовой продукции
корпус «Рябинка»

26.11.2025 года

Цель проверки: контроль за соблюдением санитарных требований к отпуску готовой продукции

Произведена проверка у повара:

Александров С.В.

Установлено:

№ п/п	Направление проверки	Результаты проверки	Примечание
1	Десятидневное меню/ ежедневное	<u>Соответ.</u> /не соответ.	
2	Наличие меню на информационном стенде с указанием веса блюда	<u>Соответ.</u> /не соответ.	
3	Контрольная порция, соответствие требуемым нормам	<u>Соответ.</u> /не соответ.	
4	Соблюдение объема выдаваемых блюд по количеству детей	<u>Соответ.</u> /не соответ.	
5	Выдача в соответствии с графиком	<u>Соответ.</u> /не соответ.	
6	Соответствие маркировки посуды при получении готовой продукции	<u>Соответ.</u> /не соответ.	
7	Соответствие одежды работников нормам СанПин	<u>Соответ.</u> /не соответ.	
8	Доставка готовой продукции до групп	<u>Соответ.</u> /не соответ.	

ВЫВОДЫ:

*Соблюдаются требования СанПин.
Вкусные качество приготовленных блюд
на ужин оценено "отлично". Замечаний нет.*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии

Суржукоев Р.П.
ФИО

Тюкалова К.С.
ФИО

Слошкова Е.К.
ФИО

Варинин И.В.
ФИО

Мухомов Е.З.
ФИО

Кустов А.С.
ФИО

С-Светлов И.А.
ФИО

Ознакомлен(а) повар

Светлов И.А.
ФИО, подпись