

## АКТ

### проведения независимой оценки качества организации горячего питания в МБОУ «ЦО № 26»

Дата проведения проверки: 11.02.2025г.

Место проведения проверки: г. Тула, пос. Северный, ул. Ладо, д.1  
комната приёма пищи

Комиссия в составе:

Кабирова Римма Руслановна

#### Выводы:

Суп свекольник: овощи сохранили форму  
нарезки, цвет тёмно-малиновый, на поверхности  
большая блестящая жирная, сметана, консистенция мякоти  
Рис отварной: крупа не разварена, не слипшился,  
вкус без посторонних привкусов и запахов.  
Котлета рубленная: форма овальная, без трещин,  
консистенция сочная, однородная, цвет засолочно-  
коричневый, выраженный мясной аромат.  
Салат из капусты и моркови: овощи равномерно  
нарезаны, заправлен растит. маслом, сочный, умеренно-  
солёный. Хлеб ржаной: равномерно пропечен, свежий.  
Каша из варенья: вкус умеренно-сладкий,  
консистенция густая, цвет свойственный варенью.

Подписи:

Кабирова Римма Руслановна

Рм