

АКТ

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

Дата проведения проверки: 12.09.2004

Место проведения проверки: МБОУ «ЦО №26» г. Тула, п. Северный, ул. Поля 9
комната приёма пищи

Комиссия в составе:

Машнова Анастасия Евгеньевна

Выводы:

Изы из светлой муки: овсян сохранили форму нарезки, муфта
укруглая, овсян мелкий. Вкус и запах - сладковатые за счет муки.
Цвет - светло-желтый, на поверхности блестящий жиря оранжевого
цвета. Консистенция - муфта укруглая, овсян мелкий. Грив,
хлеб ржаной: продукты распределены равномерно. Вкус золотис-
тый, ржаной. Консистенция мяса - мелкая, сочная; рыба - рассып-
чатая; овощей - мелкая. Соусы из муки: овсян равномерно
нарезают, перемешают, направляют маслом. Вкус умеренно
кисло-сладкий, консистенция - сочная. Контейн из сухих фруктов:
вкус и запах - ярко выражены. Консистенция - однородная.
Вкус умеренно сладкий.

Подписи:

Машнова Анастасия Евгеньевна

Анаст