

АКТ

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

Дата проведения проверки: 01.10.2024.

Место проведения проверки: УОК № 4

Комиссия в составе:

председатель диетической комиссии Тобуева Т.В., родители  
Иванничева А.А., Овчинникова А.А., Фролова Е.Ю.  
провели проверку качества готовых блюд (обед)

Выводы:

1. Суповый с овощами - внешний вид: в супе густо  
свежи, сохранившие форму овощи (свекла, морковь, лук-  
солодкой, картофель-клубни); консистенция: овощи мягкие,  
соблюдается соотношение жидкой и плотной частей; цвет  
молочно-красный, жир на поверхности - белый;  
вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Выход готового  
блюда - 200г (соответствует меню-требованиям)
2. Котлета рубленая - внешний вид: форма овальная, с  
зеленой корочкой; консистенция: сочная, пышная, однородная;  
вкус и запах мясного продукта. Выход 70г (соотв. меню)
3. Рис отварной - зерно крупное, хорошо набухшее,  
легко разминается; консистенция: рассыпчатая, мягкая;  
вкус отварного риса со сливочным маслом;
4. Компот из яблок - внешний вид - прозрачная жидкость  
с вареными яблоками и ароматом яблок.

Подписи:

председатель комиссии Тобуева Т.В. - [подпись]  
Иванничева А.А. - [подпись]  
Овчинникова А.А. - [подпись]  
Фролова Е.Ю. - [подпись]