

	(горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы и напитки – не выше 14°C)		
13	Соответствие выхода блюд	+	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления	+	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	+	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	+	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Пищевые отходы не превышают 7%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

[Handwritten signature]

С результатами, занесёнными в чек-лист ознакомлены:

зав. производством столовой
комиссия:

[Handwritten signatures]
Григорьев И.В.
Корчаков И.В.
Нобильева Э.Э.

Права представителей родительской общественности при посещении школьной столовой:

1. Представители родительской общественности имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и приём пищи (обеденный зал).
 Допуск представителей родительской общественности в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.