

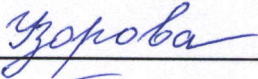
3. Температура приготовленных блюд соответствует нормам.

4. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

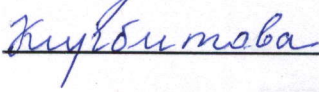
5. Соблюдаются условия хранения продуктов, а также личная гигиена работников пищеблока.

Подписи лиц, проводивших мероприятия по контролю:


Труфанова О.С., ответственный за организацию питания


Узорова С.А., председатель Управляющего совета


Гернер И.А., представитель от родителей


Кирбитова Л.А., представитель от родителей