

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 07.10.20 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Борисова А.В. председатель комиссии, Сивцова А.Р. член комиссии, Борисова О.В. представитель родительского комитета

Провели проверку условий и качество выдаваемой продукции в режиме питания в столовой МАОУ СОШ № 66 и нами установлено следующее:

1. Условия (противопожарные, санитарные условия, технологические условия): соблюдается (зачастую всегда чисто мытые столы, стулья и сиденья стульев, на столах есть прищипы, салфетки) при входе в столовую в кашины мыло, санитайзер, фен для сушки рук

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) блюда без недостатков, на вид продукция имеет аппетитный вид, приятный запах, суп теплый имеет яркий цвет, текстура мяса, сахарный железежелезо на вкус удовлетворительно.

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость) совместимой порцией укладывают в леечку салат-десерт. порц 150гр. порц бульон-десерт и др.

4. Показатель готовности столов (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) столы накрываются своевременно дежи употребляют пищу в теплом виде, всегда полная.

5. Особое мнение: от организации блюд осталось впечатление выжидательное, выдаваемой продукции вкусная, разнообразная

Заключение по контролю: контроль проведен в полном объеме, замечаний не выявлено

Рекомендации: разнообразить меню, ввести зеленей шашлык

Подписи:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Борисова А.В.
Сивцова А.Р.
Борисова О.В.

Борисова А.В.

Сивцова А.Р.

Борисова О.В.