

**АКТ**  
**по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в**  
**столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 19.01 20 21 г.**

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Тореева И.В. - председатель бригады комиссии  
Сивкова М.Г. - ответственный по орг.-ин. питанию  
Гладких И.Ю. - представитель под. организации "А"

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): Противопожарные условия соблюдаются  
запасные выходы имеются. Правила  
хранения продуктов соблюдаются

**2. Качество предлагаемой продукции** (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) Внешний вид блюд  
удовлетворительный. Температурные  
показатели в норме. Посуда чистая  
исключение столов своевременное

**3. Контроль выдачи блюда** (вес, совместимость)  
Вес соответствует (картофель, мясо  
отварное, капуста, хлеб)

**4. Показатель готовности столов** (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) Сервировка столов для обслуживания  
успешно осуществляется до прихода учащихся  
Санитарное состояние столов удовлетворительное

**5. Особое мнение:** Меню на день проверки  
соответствовало

**Заключение по контролю:** Санитарное состояние  
в норме. Блюда вкусные, совместимость  
соблюдается

**Рекомендации:** Провести беседу с детьми о  
пользе правильного питания

Подписи:

Председатель комиссии: Тореева И.В.

Члены комиссии:

Сивкова М.Г.

Гладких И.Ю.