

АКТ
по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в
столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбург от 14.02 2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Собанин Алексей Сергеевич (из класса 3.1^ч)

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 в хорошем состоянии,
санитарные нормы в хорошем состоянии

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи)

внешний вид продукции, который в подаётся
для учащихся в хорошем качестве, суп горячий, второе
теплое, компот тёплый;

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость)

выдача осущ. заранее, за 5-10 минут до прибытия учащихся

4. Показатель готовности столов (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи)

столы чистые,

5. Особое мнение:

еда хорошая, но это правильное питание.
Любая еда была бы хороша. Персонал в чистой
слез одежде

Заключение по контролю:

хорошо

Рекомендации: подать блюда в горячем виде, прямо перед
приходом детей.

Дети не едят. Спрашиваю почему, дети говорят, дома
пьем. Не кормите детей дома!!!

Подписи: Собанин АС

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Севкова М.? Гусевский

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 24.02 2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Работнича Анна Викторовна
Масова Наталья Александровна

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 соответствуют норме, санитарные условия соответствуют норме,

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) внешний вид продукции не удовлетворителен (макарона и курица из курицы), много тегов, посуда и принадлежности чистые, вкусовые качества, много курицы, переваренное макароны в норме, макароны из цельнозерновой крупы.

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость) всего проходит заранее, за Юши до прибытия учащихся, вес блюд соответствует.

4. Показатель готовности столов (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) столы чистые, быстрее накрытие, всего полная.

5. Особое мнение: Мясо курицы переварено, переварено, внешний вид не удовлетворителен.

Заключение по контролю: не удовлетворительно.

Рекомендации: привести еду в еще нормативному виду.
Очень много жирности от пармива.
Салатик с капустой очень уродлив, пахнет.

Подписи: Масова

Председатель комиссии: Горюхо А.В.

Члены комиссии:

Масова А.А.

Работнича А.В.

Сивкова И.И.

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 5.03.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Каурова Мария Александровна
Халорогидова Евгения Викторовна
Сивкова Мария Анна Григорьевна *директ. по питанию*

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 соответствуют нормам, персонал ходит в перчатках, чашках, халатах, присутствует душ.

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) посуда и столы чистые, блюда выносятся аккуратно, температурный режим продукции соответствует нормам.

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость) соответствует

4. Показатель готовности столов (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) норма

5. Особое мнение: —

Заключение по контролю: Еда вкусная, каша умеренно сладкая, вкусная. Санитарные условия и качество продукции соответствуют нормам.

Рекомендации: провести санитарную обработку против смук.

Подписи:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

М.А. Каурова
Е.В. Халорогидова
М.А. Григорьевна
М.А. Сивкова