

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 30.09 2021 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Митрофанов В.А. - директор ОУ № 66, Тореева И.В. -  
председатель бригады комиссии, Сивкова М.Г. - ответственный по  
орг.-ин. питанию, Тукаева Э.Р. - представитель родитель. ответственности 3. "Б"  
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 (запасные выходы имеют обозначения  
столы и стулья чистые, на столах приборы (салфетки)  
При входе в столовую в наличии мыло, санитайзер,  
рем для рук. Блюда имеют приятный вид и запах

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) Блюда без недостатков  
Температурный режим соблюдается. Посуда находится  
в хорошем состоянии чистая

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость) Вся продукция взвешена. Вес соответствует (каша  
яичковая мол. с маслом, хлеб ржаной, кисель)

4. Показатель готовности столов (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) Санитарное состояние  
столов удовлетворительное. Своевременное накрытие  
столов. Выдача в полной объеме.

5. Особое мнение: Правила хранения продуктов  
соблюдаются.

Заключение по контролю: В столовой чисто. Все нормы  
соблюдаются

Рекомендации: Прозонить работу пищеблока, соблюдать  
санитарные нормы и правила личной гигиены.

Подписи:

Председатель комиссии: Тореева И.В.

Члены комиссии:

Митрофанов В.А.

Сивкова М.Г.

Тукаева Э.Р.