

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 16.11 2021 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Тореева И.В. - председатель бригады бракера комиссии

Сивкова М.Г. - ответственный по орг-ии питания

Кузнецова А.В. представитель роз. общ-ва «Б.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):

Запасные выходы имеют обозначения

Санитарные условия соблюдаются. В столовой

чисто, посторонние заходы отсутствуют

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

Температурный режим хранения продуктов

выполняется. Посуда чистая

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость)

Вес соответствует. Приготавливаемая еда соответствует

меню (плюс с мясом и огурцом, хлеб; компот)

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

Санитарное состояние

столов удовлетворительное. Накрытие своевременное

полная высадка

5. Особое мнение: Меню ежедневно обновляется,

цены соответствуют

Заключение по контролю: Нормы соблюдаются

Температурные показатели в пище

Посуда чистая. Блюда имеют приятный вид.

Рекомендации: Соблюдать все требования

Ежедневный контроль столовой ответственным

по питанию и председателю бригады бракера комиссии

Подписи:

Председатель комиссии: Тореева И.В.

Члены комиссии:

Сивкова М.Г.

Кузнецова А.В.