

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в
столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 07.12.20 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Берикова С.В. - председатель комиссии
директор администрации школы Ч.Р. Мамин Д.В.
представитель родительской общественности, Шибанов М.П.

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): технологические и холодильные аппараты исправно, противопожарные и санитарные условия соблюдены

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) картофельные пюре имеет приятный молочный цвет и запах, пюре по домашнему имеет высокую температуру, не разваливается. Порций достаточны, имеет 10% жира.

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость) вес и совместимость продуктов соответствует выдаваемому меню.

4. Показатель готовности столов (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) сан. состояние удовлетворительно, накрытия прозрачные сверстана.

5. Особое мнение: проблемы в массах, массажи готов с бережливостью отношением к посуде (шпатель, вилки и ложки)

Заключение по контролю: нарушений в зоне столовой не выявлено. Меню соответствует примерному меню, предоставляется согласно 7^о решению.

Рекомендации: Министерству образования следует за централизованной организацией дезинфекции тар-в при входе в столовую. Предложить работу по приему и выдаче заготовленного питания.

Подписи:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Мамин Д.В.

Шибанов М.П.