

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 22.11.2025 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Общеникова П.М., Митяков АС

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): соответствуют нормам

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

блюдо теплее, посуда чистая, санитарно-гигиенические показатели соответствуют требованиям

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость)

вес соответствует меню

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

Столы чистые накрыто своевременно

5. Особое мнение: Блюда вкусные, соли достаточно, порция средняя. Шашлык наименьший, не пригорел.

Заключение по контролю:

Блюдо соответствует требованиям нормативов, по вкусу, консистенции, температуре, приправ не

Рекомендации:

Подписи:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Общеникова П.М.

Митяков АС

Зам. дир. по в.р. С.И. Гуреев

Директор по питанию С.С. Селевков

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 29.11 2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Занина Наталья Андреевна

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): Соответствует нормам

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) Внешний вид соответствует требованиям, температура приемлемая и удовлетворительно, посуда чистая, подача своевременно, еда вкусная!

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость)

Порции соответствуют нормативам

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

5. Особое мнение: Еда очень вкусная. Но около 40% детей даже не пробуют уносить тарелки!!!

Заключение по контролю: Все показатели соответствуют требованиям РФ.

Рекомендации: Классном руководителем приводить детей вовремя.

Подписи:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии:

Председатель рад.ком 1, В класса Занина НА ЗМШ
зам. дир. по ВР. Ш. Корнева Г.В.
директор по питанию Севкова И.З. Мелевский