

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 24.10.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Сивкова И.Т. - директор по питанию  
Тореева Ч.В. - председ. орг. комиссии  
Векостова В.Ю. - пред. работ. орг. ком.

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): соблюдаются (вход обозначен табличкой) столы и скатерти чистые.
- 2. Качество предлагаемой продукции** (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) блюда без недостатков, продукция имеет вод-ий вид. Температура турки в рамках в столовой соблюдается.
- 3. Контроль выдачи блюда** (вес, совместимость) недобор порций не выявлено. Соответ-ет 2 недели. Все меню.
- 4. Показатель готовности столов** (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) своевременное накрытие, соответ-ет меню.
- 5. Особое мнение:** обеспечить наличие фруктов в буфетном ассортименте.

**Заключение по контролю:** Контроль проведен в полном объеме, замечаний нет

**Рекомендации:** дается рекомендация

Подписи:

Председатель комиссии: Тореева Ч.В.

Члены комиссии:  
Сивкова И.Т.  
Векостова В.Ю.