

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся в столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 29.04.2020 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Общеникова Р.М., Мишаков 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, удовлетворительным поваром соответствует требованиям

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость)

вес соответствует меню

4. Показатель готовности столов (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) столы чистые накрыты своевременно

5. Особое мнение: блюда вкусные, если достаточное, курица нежная. Шиповника на зиму, не критично.

Заключение по контролю:

блюда соответствуют требованиям нормативов, по вкусу, количеству, температура соответствует

Рекомендации:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Общеникова Р.М. Мишаков АС

Зам. дир. по в/р. А. В. Моравов  
Первый зам. директора