

АКТ
по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся
столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 16.10.2025

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Рогожина Анна Викторовна
Масова Наталья Александровна

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): противопожарные условия соответствуют норме, санитарные условия соответствуют норме,

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции, температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые качества, сроки выдачи) внешний вид продукции не удовлетворяет требованиям (макарона и урны из курицы), блюдо темное, посуда и принадлежности чистые, вкусовые качества мяса курицы переваренное, макароны в норме, гарниры из шпротовского вкуса.

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость) варено просоходит заранее, за Юшии до приготовления уксуса, вес блюе соответствует.

4. Показатель готовности столов (санитарное состояние столов, своевременность накрытия, полнота выдачи) столы чистые, быстрое накрытие, варено помид.

5. Особое мнение: Мясо курицы переваренное, пересоленное, внешний вид не удовлетворительный.

Заключение по контролю: не удовлетворительно.

Рекомендации: Привести еду к более нормативному виду.
очень много жаркости от пармива.
салатик с капустами очень урдуной,
паштет.

Подписи: Масова
Председатель комиссии: Рогожина А.В.
Члены комиссии: Масова А.А.
Рогожина О.В.
Сивкова М.Г.