

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающих  
столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 25.02 2026

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Коккина Ксения Александровна

Провели проверку условий и качество выдаваемой продукции в режиме питания  
столовой МАОУ СОШ № 66 и нами установлено следующее:

1. Условия (противопожарные, санитарные условия, технологические  
условия): все нормы соблюдены

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции  
температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые  
качества, сроки выдачи) внешний вид привлекательный, горячая  
посуда без скаков, вилки чистые, чай не сладкий, пюре  
престигное мясо вкусное (цельное), помидор свежий

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость)

пюре больше чем нужно, еще остается

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

ничего лишнего нет

5. Особое мнение: в целом не плохо но замечания  
чаю и пюре по смете соли и сахара

Заключение по контролю: все в норме

Рекомендации: поработать с количеством и формой  
соли  
сахар  
добавить до вкуса

Подписи:

Председатель комиссии: Зорина Н.В.

Члены комиссии:  
Сивкова И.Т. Заведующий  
Коккина К.А. Кокшина