

АКТ

по результатам контроля условий и организации питания, обучающихся
столовой МАОУ СОШ № 66 города Екатеринбурга от 28.01 2026

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Мабулли Р.Р. зам. директора по безопасности.
Шаймарданов А.А. (З.Б.)

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): столы в хлебных крошках
детям сидеть только на скамейках, мало мест

2. Качество предлагаемой продукции (качество блюд: внешний вид продукции,
температурный показатель, чистота посуды и принадлежностей, вкусовые
качества, сроки выдачи) суп - 3 крошки свинины в порции

в блюдах мало соли, пюре - не соленое, сухое, не вкус
сердце и порции - горит, аховат. каша - вкус не
кашеобразный, не пометкой из горо, рапавицкий, не сладка

3. Контроль выдачи блюда (вес, совместимость)

суп детям набирает учителем
блюда совместимые

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

столы в крошках
маркирован добро, санитарно

5. Особое мнение: дети едят острый, суп и десерт

дети наши только 2. Пюре и супе только
недобавили. Каша мало кто ест.
Для детей еда должна быть кашеобразно по вкусу, здесь
Закключение по контролю: суп пресный, ерайт.

В суп; пюре; супе добавить урты
бальше соли. каша не разбавляет водой,
добавить сахар (мультицветная,
но вкусу воде)

Рекомендации:

Подписи:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Мабулли Р.Р. Мабулли Р.Р.
Шаймарданов А.А. Шаймарданов А.А.