АКТ №

По осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 17

«22» 09 2021 г.

Производилась проверка по следующим вопросам условий работы школьного буфета.

1. технологический процесс приготовления пищи
2. соблюдение условий транспортировки и хранения продуктов
3. соответствие веса, качества и ассортимента блюд.

В результате проверки установлено.

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует нормам

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соответствует нормам

- помещения для хранения продуктов соответствует нормам

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм: соответствует нормам

наличие дезинфицирующих средств есть

инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды проведен

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день :
соответствует меню: суп с рыбными фрикадельками, лапшка с помидорками в омлета, кукуруза консервир, масло порциями, корейский напиток, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Качество удовлетворительное, вес соответствует

Шаповалова Марина Александровна

- % охвата обучающихся питанием %

Авдоян Ангель Витальевна