

АКТ №

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

«04» 10 2017 г.

Производилась проверка по следующим вопросам, словый 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 проводят

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

соответствует меню: свежий хлеб, свежие овощи, мясо с картофелем, чай с сахаром, мед, печенье, чай с малиной, фрукты свежие (яблоки)
Качество питания удовлетворительное, все соответствует.

Младшая дочь Наталья Александровна Иванова