

АКТ №

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

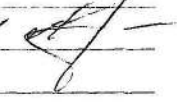
« 3 » 09 2021г.

Производилась проверка по следующим вопросам, условий работы школьного буфета.

1. Технологический процесс приготовления пищи
2. Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов
3. Ассортимент блюд, соответствие массы порции.

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 есть
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм: соответствует нормам
- наличие дезинфицирующих средств есть
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды предусмотрен
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день :  
Ассортимент и вес блюд соответствует  
ценой меню

Нарядом Наталья Викторовна /   
Ильина Г. П. 