

АКТ №

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

«17» 11 2017г.

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 всем нормам меню

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

чисты

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм:

соответствует нормам

наличие дезинфицирующих средств

есть

инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды

проводится

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

Ассортимент блюд соответствует меню, все соответствует меню

Заведующая Буфетом Попова Наталья Владимировна  
Заведующий Кухней Буфетной Заведующий

- % охвата обучающихся питанием

%