

АКТ №

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

« 18 » 10 2024 г.

Производилась проверка по следующим вопросам: условий работы школьного буфета. *МБОУ СОШ № 17*

- 1. Технологический процесс приготовления пищи*
- 2. Соблюдение условий транспортировки*
- 3. Соответствие санитарного состояния*
- 4. Ассортимент 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 *имеется*
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм: *соответствует нормам*
- наличие дезинфицирующих средств *есть в наличии*
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды *проведен*
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день: *ассортимент и вес блюд соответствует количеству и энергетической ценности меню.*

Колупова И.И.
Шаловасова И.В.

Иванов
Шалов