

АКТ №

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

« 29 » 11 2024 г.

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 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 есть

- 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 и все меню соответствует
меню

Ковалева А.А.

Полубаева М.А.

Иванов
Иванов