

АКТ №

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

«25» 10 2021г.

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 имеются

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и
норм: соответствует нормам

наличие дезинфицирующих средств имеется

инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды

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

ассортимент и все блюда соответствуют санитарно-гигиеническим нормам и ежедневному меню.

Макуза О.В.
Тетень О.В.

