

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

« 9 » 11 2021 г.

Производилась проверка по следующим вопросам условий работы школьного буфета.

1. Технологический процесс приготовления пищи нормы
2. Соблюдение условий хранения и транспортировки продуктов нормы
3. Ассортимент блюд соответствует

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 проведен
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день: ассортимент блюд соответствует меню. все соответствует
- Туболев А. А.
Цирякова Е. О.
- % охвата обучающихся питанием %