

АКТ №

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

« 4 » от 2024 г.

Производилась проверка по следующим вопросам условий работы школьного буфета.

1. Технологический процесс приготовления пищи
2. Соблюдение условий транспортировки и хранения продуктов
3. Ассортимент блюд, соответствующий массе учащихся

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:

наличие дезинфицирующих средств есть

инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды проведён

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

Ассортимент и все блюда соответствуют ценовому меню.

Бухт А.С. - Б.С.

- % охвата обучающихся питанием _____ %