

АКТ №

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

«18» ок 2022 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, соответствие массы порции.

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 и все блюда соответствуют меню

Топорова Л. В.
Васкина О. В.

[Подпись]
Лакс

- % охвата обучающихся питанием _____ %