

АКТ №

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

«19» 01 2022 г.

Производилась проверка по следующим вопросам, условий работы
школьного буфета.

1. Технологический процесс приготовления пищи норм
2. Соблюдение норм транспортировки и хранения продуктов норм
3. Ассортимент блюд, соответствие норм
кавалер

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 соответствуют нормам

- помещения для хранения продуктов есть

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

наличие дезинфицирующих средств есть

инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды есть

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

Ассортимент блюд и все соответствует
указанному меню

Кавалер Слоау