

Акт проверки
От « 5 » февраля 2025 года

«Организация горячего питания в школе»

Тема: организация питания в школьной столовой

Цель: определить уровень организации горячего питания обучающихся
в школьной столовой.

Метод: наблюдение, изучение меню.

Проверка показала:

1. Обучающиеся приходят в столовую в соответствии с графиком питания без опоздания, в сопровождении классного руководителя.
2. Столы накрываются в соответствии с заявками и ежедневным 10-ти дневным меню, непосредственно перед приемом пищи.
3. У обучающихся имеется возможность выбора блюд и буфетной продукции за личные денежные средства.
4. Дети самостоятельно убирают за собой посуду со столов в строго отведенное место.
5. После приема пищи столы и пол обрабатываются и дезинфицируются средством в соответствии с графиком.
6. Ассортимент, представленный школьной столовой на « 5 »

феврале 2025 года.

Блюдо	Примечание
Обед: Борщ со св. капустой и сметаной Третья отварная гречка Гарниры: картофель со сметаной, соусом Компот из яблок и апельсинов	Еда горячая, правильно приготовленная. Нам все понравилось.
Общее впечатление:	Столовая в новом, современном, удобном, современном стиле.

Проверку провели:
Председатель УС:
Член комиссии по питанию
Член комиссии по питанию
Социальный педагог

И.И.И.И.И.
А.М.Вдовин