

Акт проверки
От «17» января 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 «17» января 2025 года.

Блюдо	Примечание
На завтрак каша пшеничная с маслом чай сладкий, батон	каша вкусная
Обед рассольник с кур. мясом и сметаной винегрет по-итальянски	рассольник с мясом, горячий, вкусный винегрет хорошо приготовлен, поре- з в меру соленый
карт пюре компот из апельсинов Хлеб	карт пюре компот сладкий.
Общее впечатление:	завтраки обед были горячими, вкусными, в столовой чисто.

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