

Акт проверки
от « 18 » октября 2024г

«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. Начальная школа приходит в сопровождении классного руководителя.
2. Столы накрываются в соответствии с заявками и ежедневным меню, непосредственно перед приемом пищи.
3. Обучающиеся имеют возможность выбрать блюда и буфетную продукцию за личные денежные средства.
4. Дети самостоятельно убирают грязную посуду за собой со столов: выносят на отдельный стол.
5. Столы и пол обрабатываются дезинфицирующим средством сразу по уходу детей из столовой в соответствии с графиком.
6. Ассортимент, представленный школьной столовой на « 18 » октября 2024г

Блюдо	Примечание
Завтрак: Каша манная с маслом Чай, батоны	Каша на молоке без комочков, нормальной консистенции
Обед суп овощной с корюшкой и сметаной индейский рулет с пюре колбаса из курицы	Всего растительного, мясо присутствует
Взвешивание	рукобортное, очень вкусно
	Общее впечатление
	Очень чисто и красиво На всех столах есть салфетки

Проверку провели:

Председатель УС

Член комиссии по питанию

Член комиссии по питанию

Социальный педагог

Сулф. О.В. Косов
Сулф. Смирнов Е.С.
Сулф. Иванова О.В.
Сулф. Лукьянчиков А.Н.