

Акт проверки
От «25» ноября 2024 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 «25» ноября года.

Блюдо	Примечание
Завтрак: Омлет, чай, бутерброды маслом и сыром	Омлет пышный, вкусный, чай сладкий
Обед: курица с овощами, картофель, салат, макароны, компот	Обед очень вкусный, сытный
Буфетная продукция	Большой ассортимент выпечки, все вкусное, пропеченное
Общее впечатление	В столовой чисто, все вкусно

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

Председатель УС
А. М. Родовик
Член комиссии по питанию
А. М. Бойцов
Член комиссии по питанию
А. М. Мухоморова