

Акт проверки
От «28» апреля 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 «28»
апреля года.

Блюдо	Примечание
Каша перлововая с маслом, чай сахаром и лимоном.	Каша горячая, вкусная
Суп вермишелевый с курицей	Суп подается горячим, в меру соленным. Все вкусно.
Крем-суп из курицы, рис отварной	
Компот из фруктов	
Очень красивая столовая после ремонта и обновление мебели. Живарам спасибо за вкусную еду	

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

Шуф (Шуфяков Д.О.)
Взл. И.М. Вдовин
Взл. (Вдовина)
Взл. (Вдовина)