

АКТ
внутришкольного аудита организации питания
в школьной столовой ГБОУ ООШ п. Приморский

Дата проверки: 11.11.2009

Время проверки: 11:55 - 12:10

Состав комиссии:

Председатель – учитель технологии Савинова И.В. (ответственный за питание)

Члены:

учитель русского языка – Олейник Е.С.,

учитель математики – Савельева Т.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправлено/не исправлено;
- Нарушений в пищеблоке выявлено/не выявлено;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ не соблюдается;
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено;
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям;
- Количество отходов - 10 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции
4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из картофеля с огурцами	060	060	0	
2	Фарш с макаронами и морщотелем	210	205	-5	
3	Емеля всухое	090	090	0	
4	Каша гречн. рассыпч	150	150	0	
5	Каша пш. из шиповн	180	180	0	
6	Кеб	040	040	0	

- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/ не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 11.11.2009 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Большинство порций. Остатки каш и кеб
блюдо. Все не доедают, объемы РИ, это надо учесть.

Члены комиссии:

Савинова И.В. [подпись]

Олейник Е.С. [подпись]

Савельева Т.В. [подпись]