

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

Дата проверки: 3.03.2022г.

Время проверки: 1155-1210

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 - 20 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

5 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из свежих овощей	100	100	0	
2	Суп картофельный с мясом и зеленью	250	255	+5	
3	Картофель с соусом	100	100	0	
4	Пюре из гороха	180	180	0	
5	Компот из фруктов	180	180	0	
6	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	030 030	030 030	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 3.03.2022г. (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровожают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Рекомендуется в будущем контролировать не только гороховое пюре, но и другие блюда, которые остаются в тарелках. Также рекомендуется контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

Члены комиссии:

Савинова И.В. Савинова

Олейник Е.С. Олейник

Савельева Т.В. Савельева