

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

Дата проверки: 25.05.2022

Время проверки: 10¹⁵-10⁵⁵

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 - 5 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

6 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Омлет с консервами	030	030		
2	Рыба тушеная с овощами	100	100		
3	Картофель пюре	180	180		
4	Компот из свежих фруктов	200	200		
5	Хлеб пшеничный	025	025		
6	Хлеб ржаной	025	025		

- 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 25.05.2022 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Савинова И.В. 

Олейник Е.С. 

Савельева Т.В. 