

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

Дата проверки: 9.12.2022

Время проверки: 10:15 - 10:55

Состав комиссии:

Председатель – учитель русского языка Олейник Е.С. (ответственный за питание)

Члены:

учитель обществознания и технологии – Савинова И.В.,

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

6 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из телятины и шиповника	100	100	7	
2	Рапсовый салат со свеклой	200	200		
3	Салат (шпинат) из курицы с сыром	100	100		
4	Каша из гречки	180	180		
5	Хлеб мясной	230	230		
6	Хлеб ржаной	230	230		

- 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 болнн половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 9.12.22. (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет.

Члены комиссии:

Олейник Е.С. 

Савинова И.В. 

Савельева Т.В. 