

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

Дата проверки: 25.11.2022

Время проверки: 11⁵⁵ - 12¹⁰

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 - 00 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

9 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из свеклы кв	100	100	—	
2	Рапсовый салат ^{со сев}	180	250	—	
3	Свекл./шпинат/кар.свекл	100	100	—	
4	Картофель и овощи тушен	180	180	—	
5	Хлеб пшенич	0,30	0,30	—	
6	Хлеб ржан	0,30	0,30	—	

- 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 25.11.2022 (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется;
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Рапсовый салат не ели!

Члены комиссии:

Олейник Е.С. [подпись]

Савинова И.В. [подпись]

Савельева Т.В. [подпись]