

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

Дата проверки: 10.01.2023г

Время проверки: 10⁵⁵

Состав комиссии:

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

Члены:

директор школы – Верещак В.Н.,

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	Винегрет	100	110	+10	
2	Шуш св.мш со слоб	250	240	-20	
3	Крокет с соусом	100	100	—	
4	Чай с лимонадом	187	187	—	
5	Хлеб шкот/ш.рж	0,25/0,25	0,25/0,25	—	
6	Мороз. сыр акари	180	180	—	

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

Салата больше не 10г;
Хлеб не хватает 20г

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 10.01.23г (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Намורים сменени взвешивани
блат. Жиренить нехватилу средам.

Члены комиссии:

Олейник Е.С. Е.С. Олейник

Верещак В.Н. _____

Савельева Т.В. _____