

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

Дата проверки: 10-10-15

Время проверки: 15.11.22

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 - 5%.

Контрольное взвешивание готовой продукции
4
класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Супчик куриный	220	220	—	
2	Каша рис с овощами	100	100	—	
3	Тришкет с яблоками	150	145	5	
4	Каша гречневая	200	200	—	
5	Хлеб пшеничный	070	070	—	
6	Отварной хлеб	020	020	—	

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

соответствуют

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели болнн половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 15.11.22 (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. _____