

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

Дата проверки: 21.12.20

Время проверки: 11:55 - 12:15

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

7 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	салат из свеклы	100	100	—	
2	суп картофельный	150	150	—	
3	пюре картофельное	200	200	—	
4	суп с сахаром	200	200	—	
5	хлеб пшеничный	050	050	—	
6	хлеб ржаной	050	050	—	

- 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 болли половины/ съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 21.12.20 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Рекомендуем оптимизировать салат из свеклы по количеству вахера. Проверить (по возможности) качество свеклы.

Члены комиссии:

Олейник Е.С. [подпись]

Савинова И.В. [подпись]

Савельева Т.В. [подпись]