

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

Дата проверки: 19.10.22г

Время проверки: 10⁰⁰-10¹⁵

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

1 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>шоколит</u>	<u>100</u>	<u>100</u>		<u>не все готово</u> <u>вкл. десерт</u>
2	<u>сметана с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>		
3	<u>чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>		
4					
5					
6					

- 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 болн половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 19.10.22г. (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания по качеству блюд.

Члены комиссии:

Олейник Е.С. 

Савинова И.В. _____

Савельева Т.В. _____