

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

Дата проверки: 14.09.22

Время проверки: 1050-1100

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

6 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<i>осердо консервы</i>	<i>030</i>	<i>030</i>		
2	<i>розда тушеная с фасолью</i>	<i>100</i>	<i>100</i>		
3	<i>картофельное пюре</i>	<i>180</i>	<i>176</i>	<i>-4</i>	
4	<i>салат из свеклы</i>	<i>200</i>	<i>190</i>	<i>-10</i>	
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 болнн половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 14.09.22 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Олейник Е.С. *Е.С. Олейник*

Савинова И.В. _____

Савельева Т.В. _____