

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

Дата проверки: 2.10.24

Время проверки: 8:33

Состав комиссии:

Председатель – и.о. директора школы Олейник Е.С. (ответственный за питание)

Члены:

Ответственная за организацию питания – Каширина И.В.,

Главный бухгалтер – Долгова Е.А

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

1-2 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Суп крем-суп куриный	080	018	-0,02	
2	Пюре из картофеля	090	091	+0,01	
3	Макароны отварные	130	148	-0,02	
4	Чай с сахаром	200	200	200	
5	Хлеб пшеничный	020	020	—	
6	Хлеб ржаной	020	020	—	
7					
8					

- 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 более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 2.10.24 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.