

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

Дата проверки: 3.12.24

Время проверки: 19:45

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 - _____ %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

5 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат с отвар. курицей с чесноком	100	99	-0,10	
2	Суп картофельный с мясом	250	250	-	
3	Овощ. пюре	250	250	-	
4	Каша с маком	200	200	-	
5	Желе с малиной	0,30	0,28	-0,02	
6	Желе фруктовое	0,30	0,30	-	
7					
8					

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

Салат из отвар. курицы меньше заявленного

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;

- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;

- Суточная проба имеется/ не имеется (за 3.12.24 (срок хранения 48 часов);

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Суп картофельный, картофельная котлета без соли

Члены комиссии:

Олейник Е.С. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]