

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

Дата проверки: 21.10.24

Время проверки: 8:55

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 - 8 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 класс

| № п/п | Наименование | Выход по меню | Выход факт | Разница | Примечание |
|-------|----------------------|---------------|------------|----------|------------|
| 1 | <u>Арчиное</u> | <u>050</u> | <u>050</u> | <u>—</u> | |
| 2 | <u>Каша Амаркан</u> | <u>260</u> | <u>260</u> | <u>—</u> | |
| 3 | <u>Чай с сахаром</u> | <u>200</u> | <u>200</u> | <u>—</u> | |
| 4 | <u>Фрукты</u> | <u>050</u> | <u>050</u> | <u>—</u> | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 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 21.10.24 (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Каша сильно ушла, но вкусная

Члены комиссии:

Олейник Е.С. [Подпись]

Каширина И.В. [Подпись]

Долгова Е.А. [Подпись]