

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

Дата проверки: 23.09.24

Время проверки: 11:40

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
5-11 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат картофель-го курицей	060	060	—	
2	Суп греческий "Медведь"	200	200	—	
3	Ведьма в соусе сметан	090	085	-0,05	
4	Бере из перца	150	150	—	
5	Пюре из овощей	180	180	—	
6	Хлеб пшеничный	080	018	-0,02	
7	Хлеб ржаной	080	080	—	
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 23.09.24 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Классным руководителям уменьшить выходы хлеба на обеденный десерт по столовой. Много выходов хлеба и недоеденный хлеб

Члены комиссии:

Олейник Е.С. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]