

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

Дата проверки: 11.02.25

Время проверки: 9:00

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 - 5 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п.п.	Наименование	Выход по меню	класс		Разница	Примечание
			Выход	факт		
1	<u>Суп куриный</u>	<u>016</u>	<u>014</u>	<u>-0,02</u>		
2	<u>Компот куриное с соев</u>	<u>090</u>	<u>086</u>	<u>-0,04</u>		
3	<u>Салат из свеклы</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>-</u>		
4	<u>Чай с лимоном</u>	<u>200/4</u>	<u>200/4</u>	<u>-</u>		
5	<u>Мяс фрикадель</u>	<u>040</u>	<u>040</u>	<u>-</u>		
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 11.02.25 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Не запасать компот до съедения кофеи

Члены комиссии:

Олейник Е.С. 

Каширина И.В. 

Долгова Е.А. _____