

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

Дата проверки: 25.12.23

Время проверки: 8:55

Состав комиссии:

Председатель – директор школы Верещак В.Н. (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
класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>Беченые</u>	<u>025</u>	<u>025</u>	<u>-</u>	
2	<u>Желе из сметаны</u>	<u>210</u>	<u>200</u>	<u>010</u>	
3	<u>Какао напиток</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>	
4	<u>Бутерброд с колбасой</u>	<u>065</u>	<u>065</u>	<u>-</u>	
5					
6					

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

Разница в весе кашеи учтена до коррек-
ции сметы

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 25.12.23 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Верещак В.Н. _____

Каширина И.В. _____

Долгова Е.А. _____