

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

Дата проверки: 08.02.24

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

1-4

класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Омлет с колбасой	040	035	-0,05	
2	Хлеб с маслом	200	200	-	
3	Чай с сахаром	200	200	-	
4	Хлеб пшеничный	030	030	-	
5	Хлеб ржаной	030	030	-	
6					

- 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 8.02.2024 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Вместе с колбасой отсутствует консервированная фасоль

Члены комиссии:

Верещак В.Н. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]