

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

Дата проверки: 9.10.2023

Время проверки: 10:40

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 - 15 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

4-9 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Курица копченая	0,30	0,26	-0,4	
2	Помидоры в соусе	100	100	-	
3	Рис отваренный	180	180	-	
4	Чай с сахаром	200	200	-	
5	Хлеб пшеничный	0,25	0,25	-	
6	Хлеб ржаной	0,25	0,25	-	

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

Курица копченая в количестве меньше указанного

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 9.10.2023 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Рекомендуется курицу варить порционно, а не в общую кастрюлю.

Члены комиссии:

Верещак В.Н. _____

Каширина И.В. _____

Долгова Е.А. _____