

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

Дата проверки: 16.11.23

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
5-9 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<i>Суп из консервов</i>	<i>040</i>	<i>040</i>	<i>-</i>	
2	<i>Омлет с овощами</i>	<i>250</i>	<i>248</i>	<i>0,2</i>	
3	<i>Чай с сахаром</i>	<i>200</i>	<i>200</i>		
4	<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>030</i>	<i>030</i>		
5	<i>Хлеб ржаной</i>	<i>030</i>	<i>030</i>		
6					

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

Фактически выход неового блюда и направлен до контрольного взвешивания

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 16.11.23 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровожают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Верещак В.Н. *[подпись]*

Каширина И.В. *[подпись]*

Долгова Е.А. *[подпись]*