

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

Дата проверки: 20.10.23

Время проверки: 10:20

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 - 5 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

9 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Хлеб какаоковый	030	030	—	
2	Винегрет из кур-испе соев.	100	100	—	
3	Макарон с овощами	180	180	—	
4	Кашей из овсян. мюль	200	195	-5	
5	Хлеб пшенич	025	025	—	
6	Хлеб пшенич	025	025	—	

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

Коммент на хлеб пшенич норма в комметях мюль

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 20.10.23 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Устранить разницу в комметях

Члены комиссии:

Верещак В.Н. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]