

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

Дата проверки: 24.02.24

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 - 10 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

5-9 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>Сыр пересыщенный</u>	<u>016</u>	<u>016</u>	<u>-</u>	
2	<u>Машиг гвардияс. на масле</u>	<u>210</u>	<u>210</u>	<u>-</u>	
3	<u>Сок фруктовый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>	
4	<u>Карав. фруктовый</u>	<u>180</u>	<u>180</u>	<u>-</u>	
5	<u>Томатный</u>	<u>050</u>	<u>050</u>	<u>-</u>	
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 24.02.24 (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. _____