

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

Дата проверки: 20.02.2025

Время проверки: 8:40

Состав комиссии:

Председатель – и.о. директора школы Олейник Е.С. (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 - _____ %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<i>Щи из кабачковой</i>	<i>020</i>	<i>018</i>	<i>-0,02</i>	
2	<i>Пюре картофельное</i>	<i>090</i>	<i>090</i>	<i>-</i>	
3	<i>Картофель пюре</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	<i>-</i>	
4	<i>Суп овощной с картофелем</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>-</i>	
5	<i>Щи из капусты</i>	<i>020</i>	<i>020</i>	<i>-</i>	
6	<i>Щи из свеклы</i>	<i>020</i>	<i>020</i>	<i>-</i>	
7					
8					

- 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 20.02.25 (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:

Олейник Е.С. *Е.С. Олейник*

Каширина И.В. *И.В. Каширина*

Долгова Е.А. *Е.А. Долгова*