

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

Дата проверки: 26.02.2025

Время проверки: 8⁴⁵

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 - 8 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Приморск консервир.	040	038	0,02	
2	Ветельский стварм. с. Бурьян	200	200	—	
3	Ветельский стварм.	200	200	—	
4	Хлеб ржаной	020	020	—	
5	Хлеб пшеничный	020	020	—	
6					
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 26.02.25 (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Ветельский стварм. в одной и той же партии одинаков а другой партии разные. Одни пельмени светлее другие темнее и разный весовой (лучшее качество)

Члены комиссии:

Олейник Е.С. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]