

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

Дата проверки: 14.05.25

Время проверки: 11:50

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

№ п/п	Наименование	класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	Винегрет овощной	060	060		
2	Рассольник Ленинградский	210	210		
3	Крокеты в соусе	090	089	0,01	
4	Сметанный выварный	150	144	0,03	
5	Каша гречневая с курагой	180	180		
6	Желе с медом	020	020		
7	Желе фруктовое	020	020		
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 14.05.25 (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Желе не в холодильнике, очень вкусное по отходам

Члены комиссии:

Олейник Е.С. Е.С. Олейник

Каширина И.В. И.В. Каширина

Долгова Е.А. Е.А. Долгова