

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

Дата проверки: 03.09.25

Время проверки: 8¹⁵

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

класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Паштет свиной	150	150	-	
2	Мясное пюре с картофелем	90	90	-	
3	в соусе				
4	Чай с имбирем	200	200	-	
5	Василек душистый (листья)	060	058	-0,02	
6	Чай лимонный	020	020	-	
7	Чай жасмин	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 03.09.25 (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. _____

Каширина И.В. _____

Долгова Е.А. _____