

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

Дата проверки: 6.11.25

Время проверки: 8:55

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	<u>Суп из консервов</u>	<u>0,00</u>	<u>0,18</u>	<u>-0,02</u>	
2	<u>Желе из фруктов по рецепту</u>	<u>2,00</u>	<u>2,00</u>		
3	<u>Компот из фруктов</u>	<u>2,00</u>	<u>2,00</u>		
4	<u>Яблоко печеное</u>	<u>0,00</u>	<u>0,00</u>		
5	<u>Яблоко жареное</u>	<u>0,00</u>	<u>0,00</u>		
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 6.11.25 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

В класс по количеству неравномерно разложено фруктовое желе. Рекомендовать на это внимание классу

Члены комиссии:

Олейник Е.С. [Подпись]

Каширина И.В. [Подпись]

Долгова Е.А. [Подпись]