

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

Дата проверки: 22.12.25

Время проверки: 11:40

Состав комиссии:

Председатель – и.о. директора школы Полякова В.В. (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

№ п/п	Наименование	<u>1-4</u> класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	Салат из моркови с чесноком	0 600	0 600		
2	Суп картофель. с макарон.	1 000	1 000		
3	Вареники с капустой в соусе	0 900	0 900		
4	Каша гречневая вязкая	1 500	1 500		
5	Салат овощной	1 000	1 000		
6	Пюре картофельное	0 200	0 200		
7	Пюре яблочное	0 100	0 100		
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 22.12.25 (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:

Полякова В.В. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]