

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

Дата проверки: 17.02.26

Время проверки: 17.00

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

8-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из св. яблок	200	202	+ 2,0г	
2	Суп картофель с кружкой/рис/томат	200	200		
3	Пюре картофельное с соусом	200	200		
4	Фасолевый суп				
5	Чай с сахаром	200	200		
6	Мед с печеньем	200	200		
7	Мед с печеньем	200	200		
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 17.02.26 (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. _____

Каширина И.В. _____

Долгова Е.А. _____

