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

Дата проверки: 25.03.26
Время проверки: 11:50
Состав комиссии:
Председатель – директор 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 - 5 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции
1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат свеж. огурц. и помид.	060	059	-0,01	
2	Суп картофр. с макар. изд.	200	200		
3	Азу с говядиной	230	230		
4	Компот из шиповника	180	200	+0,10	
5	Хлеб пшеничн.	020	020		
6	Хлеб ржаной	020	018	-0,02	
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 25.03.26 (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._____