

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

Дата проверки: 27.04.2016

Время проверки: 11:45

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 - _____ %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Вегет. суп-блюдо	060	050	-0,01	
2	Суп картофельный с мясом	210	210		
3	Картофель отварной с соусом	090	090		
4	Картофель запеченный	150	150		
5	Чай в пакетиках	200	200		
6	Хлеб пшеничный	020	020		
7	Хлеб французский	020	013	+0,03	
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 27.04.16 (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.

(Handwritten signatures of the commission members)