

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

Дата проверки: 29.01.26

Время проверки: 8³⁰

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 - 5 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Шурпа консервированная	0,80	0,8	0,02	
2	Хлеб мясной с морковью	150	150		
3	Зеленый горошек с соусом	0,80	0,80		
4	Чай фруктовый	200	200		
5	Хлеб пшеничный	0,80	0,80		
6	Хлеб ржаной	0,80	0,80		
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 29.01.26 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Вместе с мясом не имел консервированного
огурца

Члены комиссии:
 Полякова В.В. [Подпись]
 Каширина И.В. [Подпись]
 Долгова Е.А. [Подпись]