

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

Дата проверки: 11.09.25

Время проверки: 8:45

Состав комиссии:

Председатель ~~/~~ и.о. директора школы Олейник Е.С. (ответственный за питание) Савинова И.В.

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

№ п/п	Наименование	класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	<u>Курица консервированная</u>	<u>210</u>	<u>219</u>	<u>-9,01</u>	
2	<u>Мини гречка по-купечески</u>				
3	<u>кус. мяса/кобасы</u>	<u>240</u>	<u>240</u>		
4	<u>Компот из сухофруктов</u>	<u>200</u>	<u>200</u>		
5	<u>Кусок мяса/кобасы</u>	<u>200</u>	<u>200</u>		
6	<u>Кусок мяса/кобасы</u>	<u>200</u>	<u>200</u>		
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 11.09.25 (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:

Олейник Е.С. Савинова И.В.

Каширина И.В. Долгова Е.А.

Долгова Е.А.