

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

Дата проверки: 28.09.26

Время проверки: 11:30

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

№ п/п	Наименование	1-4 класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	Салат свежий	100	100		
2	Суп карт. с крупой/рис/макар.	100	100		
3	Макароны с беконом/сыр	100	100		
4	Чай в пакетиках	100	100		
5	Желе фруктовое	100	100		
6	Желе фруктовое	100	100		
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 28.09.26 (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. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]