

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

Дата проверки: 15.09.16

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 - _____ %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование	1-4 класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	Салат из моркови с чесноч.	250	250		
2	Фрукты свежие компотом	210	210		
3	Гречка из телятины (фрикадель)	290	290		
4	Картофельная пюре с мясом	150	150		
5	Чай с лимоном	205	200	-0,05	
6	Пюре тыквенное	220	220		
7	Пюре картофельное	220	220		
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 15.09.16 (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Лимон добавили в общий чай а не порционно
Лимон должен быть порционно, учитывать
замечания

Члены комиссии:

Полякова В.В. _____

Каширина И.В. _____

Долгова Е.А. _____