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

Дата проверки: 21.10.26
Время проверки: 1150
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 - 8 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции
1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из свеж. огур. с чес.	060	060		
2	Рассольник с перл. круп.	210	210		
3	Котлета рубл. с соус	090	090		
4	Картофельное пюре	150	150		
5	Чай фруктовый	200	200		
6	Хлеб пшеничный	020	020		
7	Хлеб ржаной	020	020		
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 21.10.26 (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
-Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:
Классным руководителям не задерживать детей с урока

Члены комиссии:
Полякова В.В._____
Каширина И.В._____
Долгова Е.А._____