

АКТ
Внутреннего школьного аудита
организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Васильевка

(наименование организации)

Дата проверки: 18.01.24

Время проверки: 11:20 - 11:40

Состав комиссии: председатель - учитель технологии Бормина Н.А., Кузнецова Т.В. – ответственный по питанию ГБОУ СОШ с. Васильевка, учитель обществознания и истории – Нарубина Ю.И., заместитель директора по УВР начальной школе – Макарьева Л.Г.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Количество отходов - 25 %

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход
 (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)

_____ класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	салат карт. с огур.	60	60	—	
2	борщ с фасол. и картоф.	210	200	-10г	
3	голубцы скар. и ветчиной с	90	90	—	
4	каша греч. вчераш.	150	150	—	
5	напиток из шиповн.	180	180	—	
6					

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 18.01.24 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

[Handwritten signatures]
