

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

(наименование организации)

Дата проверки: 06.02.24

Время проверки: 8³⁰ - 8⁴⁰

Состав комиссии: председатель - учитель технологии Борминова 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 - _____ %

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

Наименование блюда
 Выход по меню (гр.)
 Фактический выход
 (гр.)
 Разница при взвешивании (гр.)
1-4 класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	<i>свежая вареная</i>	<i>020</i>	<i>020</i>	<i>-</i>	
2	<i>голубцы мясные</i>	<i>090</i>	<i>090</i>	<i>-</i>	
3	<i>кашиа греч. рассып.</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	<i>-</i>	
4	<i>кашиот из св. лбл.</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>-</i>	
5					
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 Об. Од. 242 (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.
Предложение: светлую вареную куочную, лучше нарезать на мелкой терке.*

Члены комиссии:

И. П. П.
И. П. П.
И. П. П.