

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

(наименование организации)

Дата проверки: 21.03.2012

Время проверки: 12.00

Состав комиссии: председатель - учитель технологии Борминова Н.А., Кузнецова Т.В. – ответственный по питанию ГБОУ СОШ с. Васильевка, главный бухгалтер – Ларюшкина А.Е., заместитель директора по УВР начальной школе – Макарьева Л.Г.
Баерова Н.Н., Серожина В.Н.

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	<u>салат свеколка</u>	<u>060</u>			
2	<u>суп картоф. с мака. суп</u>	<u>200</u>			
3	<u>гречка заливная</u>	<u>150</u>			
4	<u>стейк из курицы</u>	<u>200</u>			
5	<u>котлетки свиные</u>	<u>180</u>			
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 _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Сорокина

Брефова НЧ
Сул В. П.