

**Акт внутреннего школьного аудита организации питания школьной столовой
ГБОУ СОШ с.Мусорка**

Дата проверки: 9.09.2012
 Время проверки: 9.50 - 10.50

Состав комиссии: председатель – ответственный по питанию Фокина С.Н., учитель обществознания и истории Пименова В.А., учитель начальных классов Верина С.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- технологическое и холодильное оборудование – исправлено/не исправлено
- 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 - 10 %

Контрольное взвешивание готовой продукции

5-9 класс

№	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1.	Салат картофельный с зеленью и помидорами	100	98	-2 г.	
2.	Суп из овощей	250	248	-2 г.	
3.	Пюре картофельное с соусом	100	95	-5 г.	
4.	Рис отваренный	180	177	-3 г.	
5.	Чай с лимоном	187	185	-2 г.	
6.	Хлеб пшеничный	030	027	-3 г.	
7.	Хлеб ржаной	050	028	-2 г.	

- объем на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/не соответствует объемам заявленным в меню

- соблюдение санитарного режима – соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- суточная проба имеется/не имеется (за 09.09.2022 г. (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:



Фокина С.Н.,

Пименова В.А.

Верина С.А.