

АКТ
внутреннего школьного аудита организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Мусорка
(индивидуальное предприятие)

Дата проверки: 07.11.2023г.

Время проверки: 10:40г.

Состав комиссии: 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 – 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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Сыр порционным	016	016	—
2	Каша Геркулесовая малосладкая с маком, сахаром	160	163	+3г.
3	Сок фруктовый	200	200	—
4	Какао растворимый	180	183	+3
5	Батон	040	038	-2
6				
7				

- 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 07.11.2023г. (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.