

Акт
еженедельного внутреннего школьного аудита
организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Пискалы
(наименование организации)

Дата проверки: 20.12.2022

Время проверки: 08:00 - 08:30

Состав комиссии:

- учитель начальных классов Е.М. Никушина,
- ответственный по питанию Ю.В. Кудряшова,
- учитель русского языка и литературы А.Е. Трембач,
- учитель химии Г.А. Теплова

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 - 10 %

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница	Примечание
1.	Сыр плавленый	16,25	16,25	—	
2.	Каша Геркулесовая с маслом, сахаром	160	155	-5	
3.	Сок фруктовый	200	200	—	
4.	Хлеб Напиток с мед.	180	180	—	
5.	Батон	040	040	—	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам 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 20.12.2022 срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Баб Берабанова Ю.В.
Мерц Меркушиной Е.М.
Ж Журибаев А.Е.
М Мешков С.А.

С актом ознакомлена Фед О.Н. Дёмина

№	Наименование	Действие	Результат	Ссылка	Инициалы
1	Контроль качества готовой продукции	1-4	100%		
2	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований	1-4	100%		
3	Контроль соблюдения требований к качеству питания	1-4	100%		
4	Контроль соблюдения требований к безопасности питания	1-4	100%		
5	Контроль соблюдения требований к организации питания	1-4	100%		