

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

Дата проверки: 22.03.2024

Время проверки: 08.00

Состав комиссии:

- ответственный по питанию Ю.В. Барабанова,
- учитель начальных классов Е.М. Никушина,
- учитель русского языка и литературы А.Е. Трещач

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 - 0 %

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница	Примечание
1	Шкра кабацкая	220	220	—	
2	Стейк (шницель) и курица с соусом	290	290	—	
3	Макарон	150	150	—	
4	Компот	200	200	—	
5	Шерб	220	220	—	

- 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 22.03.24 срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак

Замечания и рекомендации по проверке:

Компот нежного персикового

Члены комиссии:

Ю.В. Барабанова
Е.М. Никушина
А.Е. Трещач

С актом ознакомлена О.Н. Дёмина