

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

Дата проверки: 21.11.24

Время проверки: 9:00

Состав комиссии: Бякова П.А., Кутыркина С.В., Трембач А.Е.

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 - 3-5 %

Контрольное взвешивание готовой продукции

класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница	Примечание
1	Овощная консервированная	040	040	-	
2	Хлеб из гвберии	200	200	-	
3	Компот из Кураги	200	200	-	
4	Хлеб пшеничный	030	030	-	
5	Хлеб ржаной	030	030	-	

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

Замечания и рекомендации по проверке:

холодный компот.

Члены комиссии:

Бякова П.А.

Кутыркина С.В.

Трембач А.Е.

С актом ознакомлена О.Н. Дёмина