

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

Дата проверки: 14.05.2025

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

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница	Примечание
	<u>Омлет порционный</u>	<u>220</u>	<u>—</u>		
	<u>Творог с яблоком (фрукт)</u>	<u>290</u>	<u>—</u>		
	<u>Рис отварной</u>	<u>150</u>	<u>—</u>		
	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>—</u>		
	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>220</u>	<u>—</u>		
	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>220</u>	<u>—</u>		

- 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 14.05.25 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:

Бякова П.А. Кутыркина С.В. Трембач А.Е.

С актом ознакомлена ф.и.о. О.Н. Дёмина