

**АКТ**  
**внутришкольного аудита организации питания**  
**в школьной столовой ГБОУ ООШ п. Приморский**

Дата проверки: 15.09.2021г

Время проверки: 10:55 - 11:15

Состав комиссии:

Председатель – учитель технологии Савинова И.В. (ответственный за питание)

Члены:

учитель русского языка – Олейник Е.С.,

учитель математики – Савельева Т.В.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправлено/не исправлено;
- Нарушений в пищеблоке выявлено/не выявлено;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ не соблюдается;
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено;
- Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявленным требованиям;
- Количество отходов - 15 %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

2 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	салат из свежих овощей	100	100		
2	суп мясной с макаронами	150	145		
3	фрукты (яблоки, груши, курага)	200	200		
4	хлеб	060	060		
5					
6					

- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/ не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 15.09.21г (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровожают/ не сопровождают обучающихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Очень большой объем отходов; решить не владея вопросом.

**Члены комиссии:**

Савинова И.В. [подпись]

Олейник Е.С. [подпись]

Савельева Т.В. [подпись]