

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

Дата проверки: 21.11.22г

Время проверки: 10<sup>00</sup> - 10<sup>15</sup>

Состав комиссии:

Председатель – учитель русского языка Олейник Е.С. (ответственный за питание)

Члены:

учитель обществознания и технологии – Савинова И.В.,

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 - 10 %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

1 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<i>каша овсян. рис</i>	<i>160</i>	<i>160</i>		
2	<i>фрукт. салат</i>	<i>150</i>	<i>140</i>	<i>-10</i>	
3	<i>фрукт. салат</i>	<i>180</i>	<i>180</i>		
4	<i>фрукт.</i>	<i>240</i>	<i>240</i>		
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 болнн половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Блюда ве разных веса и размера*

**Члены комиссии:**

Олейник Е.С. *[подпись]*

Савинова И.В. *[подпись]*

Савельева Т.В. *[подпись]*