

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

Дата проверки: 09.09.24

Время проверки: 11:40

Состав комиссии:

Председатель – и.о. директора школы Олейник Е.С. (ответственный за питание) Савинова И.В.

Члены:

Ответственная за организацию питания – Каширина И.В.,

Главный бухгалтер – Долгова Е.А.

**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 - \_\_\_\_\_ %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

5-11 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>Салат картофель с огурцами</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>-</u>	
2	<u>Суп картофель с греческой</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	<u>-</u>	
3	<u>Мясные котлеты с соусом</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>-</u>	
4	<u>Пюре картофельное</u>	<u>180</u>	<u>-</u>	<u>Заморожена картофельная</u>	
5	<u>Компот из сухофруктов</u>	<u>180</u>	<u>180</u>	<u>-</u>	
6	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>030</u>	<u>030</u>	<u>-</u>	
7	<u>Хлеб французский</u>	<u>030</u>	<u>030</u>	<u>-</u>	
8					

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

Пюре картофельное заморозило как вода, к размеру не соответствует. На котлеты поданы с обжаренным макароном.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;

- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;

- Суточная проба имеется/ не имеется (за 09.09.24 (срок хранения 48 часов));

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

- Классные руководители сопровожают/ не сопровождают обучающихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

1. Заваркам рассмотреть возможность к покупке, увеличить порции, чтобы было меньше порций в тарелках.

Члены комиссии:

Олейник Е.С. Савинова И.В.

Каширина И.В. Каширина И.В.

Долгова Е.А. Долгова Е.А.