

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

Дата проверки: 9.11.14

Время проверки: 11:40

Состав комиссии:

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

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 - 8 %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

14 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Винегрет с картофелем	060	054	-0,06	
2	Винегрет с капустой	100	100	-	
3	Холодный суп с курицей	090	090	-	
4	Картофель фри	150	152	+0,02	
5	Чай с лимоном	184	184	-	
6	Десерт из творога	060/060	060/060	-	

- 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 9.11.2014 (срок хранения 48 часов));
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

**Члены комиссии:**

Олейник Е.С. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]