

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

Дата проверки: 12.11.24

Время проверки: 8:55

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 - 10 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование	класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	Батискал ассорти фруктов.	025	-	-	замечка
2	Каша из ячменя (ячмень + пшено)	245	245	-	
3	Каша рисовая вареная	200	200		
4	Творог	030	030		
5					
6					
7					
8					

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

Съели в соответствии с меню, гарниры в виде сметаны 100 гр. замечка 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 12.11.24 (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]