

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

Дата проверки: 18.11.24

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**

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<u>Зачемье</u>	<u>050</u>	<u>050</u>		
2	<u>Каша манная</u>	<u>210</u>	<u>210</u>		
3	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>		
4	<u>Банан</u>	<u>040</u>	<u>040</u>		
5					
6					
7					
8					

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

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Не всем детям нравится яблоки в каше.  
На вкус каша очень вкусная

**Члены комиссии:**

Олейник Е.С. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]