

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

Дата проверки: 21.01.25

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

5-10 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из белок. капусты	100	96	-0,04	
2	Шушкетта картофель	200	200	-	
3	Картофельное пюре	180	178	-0,02	
4	Крем-суп из картофеля	100	100	-	
5	Компот из сухофрукт. в	180	180	-	
6	Рис с мясным фаршем	0,50	0,50	-	
7	Рис с мясным фаршем	0,50	0,50	-	
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 21.01.2025 (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]