

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

Дата проверки: 20.02.24

Время проверки: 8:45

Состав комиссии:

Председатель – директор школы Верещак В.Н. (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**  
**класс**

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Вареники вареники	020	020	-	
2	Пельмени/пельмени	090	090	-	
3	Каша гречневая	150	150	-	
4	Рисotto из свек. суп	200	200	-	
5	Хлеб пшеничный	020	020		
6	Хлеб ржачный	020	020		

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

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Ветчи много для вареников свеклы. В салате или борщах краснеет.

**Члены комиссии:**

Верещак В.Н. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]