

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

Дата проверки: 3.10.23

Время проверки: 9<sup>45</sup>

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 - 5 %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

2 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<i>Вареная перловка</i>	<i>020</i>	<i>020</i>	<i>-</i>	
2	<i>Картофель отварной</i>	<i>090</i>	<i>090</i>	<i>-</i>	
3	<i>Каша греч. рассыпчатая</i>	<i>150</i>	<i>145</i>	<i>-5</i>	
4	<i>Компот свежих фруктов</i>	<i>200</i>	<i>200</i>		
5	<i>Хлеб пшеничный - II</i>	<i>020</i>	<i>020</i>		
6	<i>Хлеб ржаной</i>	<i>020</i>	<i>020</i>		

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

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Устранить разницу в весе у всех классов*

**Члены комиссии:**

Верещак В.Н. \_\_\_\_\_

Каширина И.В. \_\_\_\_\_

Долгова Е.А. \_\_\_\_\_