

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

Дата проверки: 16.01.24

Время проверки: 8:30

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 - 15 %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Магнусовые отв. котлет	050	050	- 010	
2	Вени из свекл. капуста	220	220	-	
3	Кру с говядиной	180	180	-	
4	Каша из свекл.	200	200	-	
5	Хлеб из свекл.	020	020	-	
6	Хлеб из свекл.	020	020	-	

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

Разница в весе порций салата. Замечание устранено.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;

- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;

- Суточная проба имеется/ не имеется (за 16.01.24 (срок хранения 48 часов));

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;

- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Замечания в салате очень мелкие.

**Члены комиссии:**

Верещак В.Н. \_\_\_\_\_

Каширина И.В. \_\_\_\_\_

Долгова Е.А. \_\_\_\_\_