

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

Дата проверки: 23.10.23

Время проверки: 8<sup>15</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 - 10 %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**  
**класс**

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Круп. консерв.	020	020	-	
2	Макарон. с соусом	090	090	-	
3	Рис отвареный	150	150	-	
4	Чай с сахаром	200	200	-	
5	Хлеб пшенич.	020	020	-	
6	Хлеб ржаной	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 23.10.23 (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется;
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

**Члены комиссии:**

Верещак В.Н. 

Каширина И.В. 

Долгова Е.А. \_\_\_\_\_