

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

Дата проверки: 30.01.24

Время проверки: 8:55

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**

1-1 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<i>Сыр португальский</i>	<i>016</i>	<i>016</i>	<i>-</i>	
2	<i>Хачапури грузинский</i>	<i>160</i>	<i>160</i>	<i>-</i>	
3	<i>Салат овощной</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>-</i>	
4	<i>Салат картофельный</i>	<i>180</i>	<i>180</i>	<i>-</i>	
5	<i>Француз</i>	<i>040</i>	<i>040</i>	<i>-</i>	
6					

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

**Замечания и рекомендации по проверке:**

**Члены комиссии:**

Верещак В.Н. \_\_\_\_\_

Каширина И.В. \_\_\_\_\_

Долгова Е.А. \_\_\_\_\_