

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

Дата проверки: 02.04.24

Время проверки: 8:40

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 - \_\_\_\_\_ %.

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

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<i>Вареники вареники</i>	020	020	-	
2	<i>Томатный соус</i>	090	090	-	
3	<i>Каша греч. каша</i>	150	148	0,02	
4	<i>Компот из вар. лед.</i>	200	200	-	
5	<i>Хлеб пшенич.</i>	020	020	-	
6	<i>Хлеб пшенич.</i>	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 02.04.24 (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. *И.В. Каширина*

Долгова Е.А. *Е.А. Долгова*