

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

Дата проверки: 4.03.25

Время проверки: 11<sup>40</sup>

Состав комиссии:

Председатель – и.о. директора школы Олейник Е.С.(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**

7-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из свекл. помидор ч	060	059	-0,01	
2	картофель (маленький)	210	212	+0,02	
3	Салат из свеклы капуста	090	090	—	
4	Картофель жарен. со слив. соус	150	150	—	
5	Картофельное пюре	180	180		
6	Каша гречневая из супа	080	080		
7	Рис с мясом	080	080		
8	Рис с мясом	080	080		

- 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 4.03.25 (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:

Олейник Е.С. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]