

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

Дата проверки: 14.03.2025

Время проверки: 10:10

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**

5-10 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	<i>Моро кабачковая (перцы)</i>	<i>030</i>	<i>030</i>		
2	<i>Пюре картофельное с морковью</i>	<i>100</i>	<i>090</i>	<i>-0,10</i>	
3	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	<i>180</i>	<i>180</i>		
4	<i>Пюре картофельное с морковью</i>	<i>200</i>	<i>200</i>		
5	<i>Каша пшеничная</i>	<i>025</i>	<i>025</i>		
6	<i>Каша гречневая</i>	<i>025</i>	<i>025</i>		
7					
8					

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

*Все перцовой котлет исправлено до комиссии*

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается;
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели все;
- Суточная проба имеется/ не имеется (за 14.03.25 (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. *Е.С. Олейник*

Каширина И.В. *И.В. Каширина*

Долгова Е.А. *Е.А. Долгова*