

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

Дата проверки: 13.01.2026

Время проверки: 11:30

Состав комиссии:

Председатель – и.о. директора школы Полякова В.В. (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

1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат из свеклы отварной	060	060		
2	Суп из свеклы лапшевник	210	210		
3	Котлеты куриные с соусом	090	090		
4	Рис приправленный с овощами	150	150		
5	Чай фруктовый	200	200		
6	Снег лимонный	080	080		
7	Снег лимонный	080	080		
8					

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Рис приправленный был без овощей

Члены комиссии:

Полякова В.В. [подпись]

Каширина И.В. [подпись]

Долгова Е.А. [подпись]