

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

Дата проверки: 5.05.26

Время проверки: 11:50

Состав комиссии:

Председатель – директор 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 с чесноком	060	060		
2	Чай из свеклы с мятой	210	210		
3	Салат из курицы в соусе	090	090		
4	Рис приправленный с овощами	130	130		
5	Чай фруктовый	200	200		
6	Виноград кишмиш	020	020		
7	Виноград кишмиш	020	020		
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 5.05.2026 (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:**

Полякова В.В. Полякова

Каширина И.В. Каширина

Долгова Е.А. Долгова