

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

Дата проверки: 19.11.25

Время проверки: 8:00

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	<i>Вареники с яблоками</i>	<i>180</i>	<i>180</i>		
2	<i>Компот из фруктов с сахаром</i>	<i>0,90</i>	<i>0,89</i>	<i>-0,01</i>	
3	<i>Чай с сахаром</i>	<i>100</i>	<i>100</i>		
4	<i>Мед натуральный</i>	<i>0,80</i>	<i>0,80</i>		
5	<i>Мед натуральный</i>	<i>0,80</i>	<i>0,80</i>		
6					
7					
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 19.11.25 (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:**

Полякова В.В. *[Подпись]*

Каширина И.В. *[Подпись]*

Долгова Е.А. *[Подпись]*