

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

Дата проверки: 23.04.2016

Время проверки: 8:55

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 - 8 %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

№ п/п	Наименование	класс		Разница	Примечание
		Выход по меню	Выход факт		
1	Суп из консервов	020	018	-0,02	
2	Картофельное пюре	150	150	—	
3	Телятина отварная с морем	090	090	—	
4	Чай фруктовый	200	200	—	
5	Хлеб пшеничный	020	020	—	
6	Хлеб французский	020	020	—	
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 23.04.2016 (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]