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

Дата проверки: 14.10.26
Время проверки: 955
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 - _____%.

Контрольное взвешивание готовой продукции
1-4 класс

№ п/п	Наименование	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Каша гречневая	200			
2	Горошек с повидлом	80			
3	Чай	200			
4	Батон	020			
5					
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 14.10.2025 (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._____
Каширина И.В._____
Долгова Е.А._____