

**АКТ**  
**Внутреннего школьного аудита**  
**организации питания в школьной столовой**  
**ГБОУ СОШ с. Васильевка**

(наименование организации)

Дата проверки: 27.10.23  
 Время проверки: 8:10 - 8:40

Состав комиссии: председатель - учитель технологии Бормина Н.А., Кузнецова Т.В. – ответственный по питанию ГБОУ СОШ с. Васильевка, учитель обществензнания и истории – Нарубина Ю.И., заместитель директора по УВР начальной школе – Макарьева Л.Г.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Количество отходов - \_\_\_\_\_ %

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

п/п

Наименование блюда  
 Выход по меню (гр.)  
 Фактический выход  
 (гр.)  
 Разница при взвешивании (гр.)  
1-4 класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	бублики	150	174	+24	
2	каша рисовая молочная	160	162	+2	
3	каша с маком	187	185	-22	
4	батон	040	040	—	
5					
6					

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

---

---

---

---

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 27.10.23г (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

**Члены комиссии:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_