

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

(наименование организации)

Дата проверки: 16.04.24

Время проверки: 8:30-8:40

Состав комиссии: председатель - учитель технологии Борминова Н.А., Кузнецова Т.В. – ответственный по питанию ГБОУ СОШ с. Васильевка, главный бухгалтер – Ларюшкина А.Е., 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 - 20 %

**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     | Свежие вареники             | 020           | 020        |         |            |
| 2     | паштет куриный              | 080           | 080        |         |            |
| 3     | каша греч. рассып.          | 150           | 150        |         |            |
| 4     | котлетки свиные со сметаной | 200           | 200        |         |            |
| 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 16.04.24 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*замечаний нет.*

**Члены комиссии:**

*Т. К.*  
*Б. С.*  
*Л. С.*