

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

(наименование организации)

Дата проверки: 15.11.24

Время проверки: 830-900

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.)  
5-11 класс

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	яблоки	100г	80-90г		
2	каша из овсян. крупы	260	250-240г		
3	кисель с малиной	187	187		
4	батон	040	040		
5					
6					

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

---

---

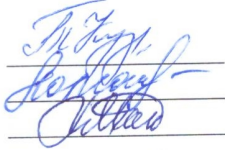
---

---

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 15.11.24 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

**Члены комиссии:**

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