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

(наименование организации)

**Дата проверки:_** 09.09.25
**Время проверки:** 8⁰⁰
**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., представитель родительской общественности Киреева Ю.О.**

**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
- 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 09.09.25 (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:**

_____ (Кузнецова Т.В.)
_____ (Ларюшкина А.Е.)
_____ (Борминова Н.А.)
_____ (Киреева Ю.О.)