

**Акт внутреннего школьного аудита организации питания школьной столовой  
ГБОУ СОШ с.Мусорка**

Дата проверки: 22.09.2022г.

Время проверки: 10<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup>

Состав комиссии: председатель – ответственный по питанию Фокина С.Н., учитель обществознания и истории Пименова В.А., учитель начальных классов Верина С.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- технологическое и холодильное оборудование – исправлено/не исправлено
- 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 - 10 %

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

5-9 класс

№	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	Салат из бланшированной капусты	100	97	3 г	
2	Суп картофельный с горошкой	250	245	5 г	
3	Виде тушенка в томатном соусе	100	95	5 г	
4	Картофельное пюре с тушенкой	180	173	7 г	
5	Сок фруктовый	180	176	4 г	
6	Хлеб мясной	0,30	28	2 г	
7	Хлеб ржаной	0,30	27	3 г	

- объём на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/не соответствует объёмам заявленным в меню

---

- соблюдение санитарного режима – соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- суточная проба имеется/не имеется (за 22.09.2022 (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:

 Фокина С.Н.,  
 Пименова В.А.,  
 Верина С.А.