

**АКТ**  
**внутреннего школьного аудита организации питания в школьной столовой**  
**ГБОУ СОШ с. Мусорка**  
(наименование организации)

Дата проверки: 14.09.2023 г.

Время проверки: 10.40 ч.

Состав комиссии: 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 – 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

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат картофельный с огурцами	100	102	+2 г.
2	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	200	201	+1 г.
3	Крокеты с соусом	100	100	—
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	184	+4 г.
5	Напиток из шиповника	180	175	-5 г.
6	Хлеб мякишечный	030	030	—
7	Хлеб ржаной	030	030	—

- 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 14.09.2023 (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.

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