

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

Дата проверки: 13.10.2023 г.

Время проверки: 10:40 г.

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 из моркови и яблок	100	97	-3 г.
2	Рассольник Ленинградский со сметаной	260	258	-2 г.
3	Стейк (шницель) из курицы с соусом	100	100	—
4	Картофель и овощи тушеные	180	183	+3 г.
5	Чашемот из сухофруктов	180	182	+2 г.
6	Хлеб пшеничный	030	028	-2 г.
7	Хлеб ржаной	030	030	—

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам 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 13.10.2023 г., (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.

*Ф*  
*В*  
*В*