

**АКТ**  
**внутреннего аудита**  
**организации питания в школьной столовой**  
**ГБОУ СОШ с. Русская Борковка**

Дата проверки: 10.03.21<sub>г</sub>

Время проверки: 12<sup>30</sup>

**Состав комиссии:**

Лигостаева Л.Н. (заместитель директора по УВР) – ответственный за организацию питания;

Минибаева Г.Р. (учитель начальных классов) - член бракеражной комиссии;

Лисина Ю.А. - завхоз;

Учитель: Субагатуллина А.А.;

Учащийся: Сахабов Дамир

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**

8 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
	Хлеб из светлой муки на кур. бул.	200	200	-	
	Толстые лепешки куриные	50	50	-	
	Макаронные отбивные с овощ.	150	148	2	
	Компот из яблок	180	180	-	
	Хлеб пшенич./рт.	50	50	-	

- Объемы готовых блюд на выходе соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню.

---

---

---

- Соблюдение температурного режима блюд соблюдается/не соблюдается;
- Качество питания – много блюд остались не тронутыми/съели более половины/съели все;
- Суточная проба имеется/не имеется (за 03.21) (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:**

- Али Широва А.М.
- Али Мухоморова Т.Р.
- Али Мухоморова Т.Р.
- Али Сидратуллина А.А.
- Али Саидов