

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

Дата проверки: 11.02.22

Время проверки: 8.40

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: Лагунова Л.Л.;

Учащийся: Ворожцова С.С.

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 15 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

1 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
	стейк (минимум) из курицы с соус.	90	90	-	
	котлет из анжуйской свин.	200	200	-	
	хлеб пшеничный/франк.	40	40		
	шпаг кабачк.	20	18	-2-	
	макарон. уделиш отваренные	150	150	-	

- 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 11.02.22) (срок хранения 48 часов);
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется;
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

<i>[Signature]</i>	<i>Климова А.М.</i>
<i>[Signature]</i>	<i>Минеева Т.Р.</i>
<i>[Signature]</i>	<i>Мисина Ю.А.</i>
<i>[Signature]</i>	<i>Лагунова Н.А.</i>
<i>[Signature]</i>	<i>Воронцова С.С.</i>