

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

Дата проверки: 11.10.21

Время проверки: 9.30.

**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: Мамкина Диана Леонидовна;

Учащийся: Тадгисева Анастасия

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 10 %.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

\_\_\_\_\_ класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Колбаса жареная с соусом	90	90	—	
2	Чай с сахаром	200	200	—	
3	Хлеб	40	40	—	
4	Кукуруза консервированная	20	18	22	
5	Макаронные изделия отварные	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 14.10.21) (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:**

*Людмила Александровна*  
*М. Мемидова Т.Р.*  
*Алиса Викторовна Ю.А.*  
*И. Пазонова*