

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

Дата проверки: 16.03.23

Время проверки: 11:30

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: Ромашова Е.Н.;

Учащийся: Тасимова Ж.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;
- Количество отходов 15 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

5 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Фасолевый суп с мясом, макаронами, картофелем и луком	260	260	—	
2	Салат фруктовый	200	200	—	
3	Хлеб	40	40	—	

- 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 16.03.23) (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:

<i>Сид</i>	<i>Мокшалева Л.К.</i>
<i>Мр</i>	<i>Минбаева Т.Р.</i>
<i>Сидер</i>	<i>Меша Ю.А.</i>
<i>Фед</i>	<i>Ремина Е.К.</i>
<i>Лай</i>	<i>Толстова А.А.</i>