

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

Дата проверки: 17.01.23

Время проверки: 10.30

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: Забирова Мария Александровна

Учащийся: Маркова Руана

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

4 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
	Каша перловая с маслом	178	178	-	
	Кефирный десерт	200	200	-	
	Сок фруктовый	180	178	-2	
	Бананы	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 _____) (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:

<u>[подпись]</u>	<u>Мюшкова С.К.</u>
<u>[подпись]</u>	<u>Минбаева Т.Р.</u>
<u>[подпись]</u>	<u>Забирова Н.А.</u>
<u>[подпись]</u>	<u>Мусина Ю.А.</u>
<u>Шаркова</u>	<u>Шаркова Р.</u>