

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

Дата проверки: 19.01.22

Время проверки: 12³⁰

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: Пермилова Эльмира Анатольевна;

Учащийся: Турова Полина

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

1 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
	Салат из свежих овощей	60	60	—	
	Суп куриный с макар. изделиями	250	250	—	
	Плов из курицы (оризе куриной)	150	150	—	
	Хлеб пшеничный / ржаной	40	40	—	
	Чай с сахаром	200	200	—	

- 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 19.01.22) (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:

Алиев А.И.
Мамидова Т.Р.
Алиева Д.А.
Велимова Э.А.
Ташк Ахмедов Т.А.