

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

Дата проверки: 8.11.2023

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: Забелова М.А.

Учащийся: Кудряшова 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 10 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

3 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Омлет картофельный	10	20	-	
2	Пюре картофельное с овощами	90	87	-32	
3	Картофель отварной с овощами	150	150	-	
4	Пюре картофельное с овощами	200	200	-	
5	Хлеб пшеничный	20	20	-	
6	Хлеб ржаной	20	20	-	


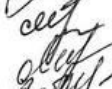
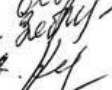

- Объемы готовых блюд на выходе соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню.

- 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 8.11.23г) (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:

Мирошова А.Н. 
Миньбаева Т.Р. 
Масленко Ю.А. 
Забережова М.А. 
Идремшова А. 