

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

Дата проверки: 3.10.2022

Время проверки: 13:20

**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: Сидлашвили А.А.;

Учащийся: Мерзюкова Д.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**

2<sup>а</sup> класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Винегрет овощной	60	58	- 2г.	
2	или из свежих овощей или с картоф. со смет.	110	-	-	
3	Паштет с креветками с соусом	90	-	-	
4	Макаронные изделия отвар.	150	-	-	
5	чай с лимонным	187	-	-	
6.	хлеб	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 3.10.23) (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:**

Михайлова А.Н.  
Минаева Т.Р.  
Сидоркина А.А.  
Лисина Ю.А.  
Мернова Д.А.