

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

Дата проверки: 16.03.2026.

Время проверки: 14.30ч.

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: Баранкина А.А.;

Учащийся: Воронцова С.С.

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

4 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Десерт фрукты	60	60	—	
2	Сыр крем. свиномасл.	210	208	-2	
3	Томатный суп с овощами	90	90	—	
4	Каша гречнев.	150	150	—	
5	Чай с лимоном	200	200	—	
6	Хлеб пшенич. хлеб ржан.	20 20	20 20	—	

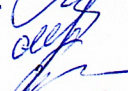
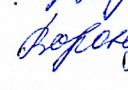
- Объемы готовых блюд на выходе соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню.

- 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 16.03.26.) (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:

Мирошнина А.Н. 
Мирошнина Т.Р. 
Михайлова Ю.А. 
Вороженина А.А. 
Вороженина С.С. 