

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

Дата проверки: 21.01.2026

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: Варшенинова Е.А.;

Учащийся: Кирсаново Дарья 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 15 %.

Контрольное взвешивание готовой продукции

6 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1.	Салат витаминный	060	060	—	
2.	Борщ с картофелем	210	205	-5	
3.	Филе курицы с соусом сметанным	090	090	—	
4.	Картофель пюре	150	148	-2	
5.	Чай фруктовый	0200	200	—	
6.	Хлеб пшеничный хлеб ржаной	020 020	020 020	—	

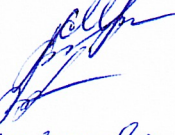
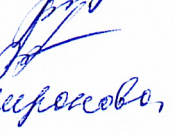
- Объемы готовых блюд на выходе соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню.

- 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 21.01.26) (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:

Милошалева А.Н. 
Клишова Т.Р. 
Мисенин Ю.А. 
Варламова С.А. 
Миронова Д. 