

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

Дата проверки: 14.05.25

Время проверки: 13:15

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: Варченко Е.А.;

Учащийся: Нижнецкий Александр.

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	Мини-сметановый	100 г	98 г	- 2 г	
2	Рассольник с квашеной капустой	260 г	260 г	—	
3	Крокет с сыром	100 г	100 г	—	
4	Сметанник	180 г	178 г	- 2 г	
5	Мини-молот	180 г	180 г	—	
6	Пельмени	60 г	60 г	—	

- 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 14.05.25) (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:

 Мوشкова М. Н.
 Минбаева Т. Р.
 Миска Ю. А.
 Варшанова Е. А.
 Кузнецов В.