

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

Дата проверки: 23.01.2025г.

Время проверки: 10.30

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: Тюрякина Диана Леонидовна

Учащийся: Куреева Аделина

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 20%.

Контрольное взвешивание готовой продукции
5 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход факт	Разница	Примечание
1	Салат карт с огурцами	100	98	- 2 г	
2	Борщ с квашеной капустой и картофелем	260	259	- 1 г	
3	Желе с фруктами	210	210	-	
4	Чай с лимоном	200/г	200/г	-	
5	Желе	60	60	-	
6					

- 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 23.01.2022) (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:

<u>Ирина</u>	<u>Иванова Л.Н.</u>
<u>Альберт</u>	<u>Минибаява Т.Р.</u>
<u>Виталий</u>	<u>Михайлов Ю.А.</u>
<u>Андрей</u>	<u>Менделеева Д.А.</u>
<u>Курбанов</u>	<u>Курбанов А.А.</u>