

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

Дата проверки: 9.04.25

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: Ромашова Елена Николаевна;

Учащийся: Ширкова Валерия.

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 из свеклы, моркови и огурца	100г	98	- 2г	
2	борщ с капустой	260г	260	—	
3	молочный кебаб с соусом	100г	100	—	
4	Творог из творога	180г	179	- 1г	
5	Чай с сахаром	200г	200	—	
6	Хлеб	60г	60	—	

- 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 9.04.25) (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:

Л. Н. Шокина Л. Н.
Т. Р. Шибоева Т. Р.
Ю. В. Шкина Ю. В.
Е. Н. Фромина Е. Н.
В. Шилова В.