

АКТ
Внутреннего школьного аудита
организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Васильевка

(наименование организации)

Дата проверки: 23.04.2026 год

Время проверки: 8.40-8.55 и 11.25-11.40

Состав комиссии: председатель - учитель технологии Бормина Н.А., Комарова В. В. – ответственный по питанию ГБОУ СОШ с. Васильевка, главный бухгалтер – Ларюшкина А.Е., заместитель директора по УВР начальной школе – Макарьева Л.Г., представитель родительской общественности Кирева Юлия Олеговна.

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 - _____ %

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход
(гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

1-4 класс завтрак

5-11 класс обед

№ п/п	наименование	Выход по меню	Выход факт	разница	примечание
1	Картофельное пюре с голубцом в сметанном соусе, соленый огурец	150/90/20	152/90/20		
2	Хлеб пшеничный	20	20		
3	Хлеб ржаной	20	20		
4	Чай с сахаром	200	200		
5	Салат картофельный с огурцом и квашеной капустой	100	100		
5	Борщ с сметаной	210	210		
6	Гороховое пюре с стейком из курицы	180/100	182/100		

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 23.04.2026 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Меню соответствует заявленному, очень вкусные завтраки и обеды, дети едят с удовольствием. Салат картофельный с огурцом и квашеной капустой - остался невостребованным.

Члены комиссии:

БМ | Егоршинов Н.А.

КМ | Кашерова В.В.

Сермаев | Сермаева В.Е.

Р.Т.И.И. | Макарьев А.Г.

СМ | Жиреева Ю.О.

Ознакомлена повар Мояева В.В. Мояева