

**АКТ № 15 от 22 сентября 2022 года
о проверке горячего питания
в столовой МБОУ «Школа-интернат с. Кепервеем»**

Мы, комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Председатель: Сандяева А.Н. – социальный педагог;

Члены комиссии: Шелковникова В.В. – заместитель директора по ДО;

Цвич Е.С. – зам. директора по УМР;

составили настоящий АКТ о проверке питания в школьной столовой.

Цель проверки: проверка качества приготовленных блюд, нормы и количества выхода блюд.

22 сентября в меню на обед 5-11 классов:

- борщ со сметаной – 250/5 гр.
- плов с курицей – 200 гр.
- салат свекольный - 100 гр.
- хлеб – 80гр.
- компот из сухофруктов-230гр.
- яблоко – 250 гр.

ОБЕД:

Суп приготовлен согласно технологии, бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом куриного мяса. Цвет жидкой части борща от ярко до темного малинового, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция плова рассыпчатая, овощи и мясо равномерно распределены. Крупа и овощи мягкие. Цвет белый со слабым оранжевым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкус. В компоте ягоды целые, сварены до готовности. Цвет темно-коричневый. Вкус кисло-сладкий, ягоды мягкие, пропитаны отваром. Компот витаминизирован. Хлеб нарезан порционно, лежит на подносе, доступен для всех обучающихся.

При выходе: взвешено 1 блюдо борщ, вес – 250гр., что соответствует норме выхода - 250 гр. на 1 блюдо; компот из сухофруктов – 230гр., что соответствует норме.

Вывод: обед приготовлен качественно, согласно технологической карте.

Члены комиссии: _____ Сандяева А.Н.
_____ Шелковникова В.В.
_____ Цвич Е.С.