

**АКТ № 13 от 15 апреля 2024 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. – заместитель директора по УМР;

Папанова Т.А. – воспитатель интерната

составили настоящий АКТ о проверке питания в школьной столовой.

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

15 апреля в меню на обед:

<i>Салат из свежих помидор, огурцов</i>	100
<i>Борщ со сметаной на курином бульоне</i>	200
<i>Курица в сметанном соусе</i>	110
<i>Макаронны отварные с маслом сливочным</i>	150
<i>Пшеничный</i>	40
<i>Ржаной</i>	40
<i>Напиток из шиповника</i>	200

Обед:

Борщ со сметаной на курином бульоне. Внешний вид: овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам. Не допускаются привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Курица в сметанном соусе: консистенция мяса – сочная, мягкая; вкус запеченного, жареного мяса птицы. Внешний вид соуса – однородная, слегка вязкая. *Макаронны отварные с маслом сливочным:* внешний вид – макароны сохранили форму, легко разделяются, политы растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом; цвет – от белого до светло-кремового; запах – вкус вареных макарон с ароматом и привкусом сливочного масла; консистенция – мягкая, упругая.

Салат из свежих помидор, огурцов. Внешний вид: овощи нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом. Консистенция: помидоров и огурцов – упругая, лука – сочная. Цвет: помидоров – соответствует сорту, огурцов – белый с зеленой каймой. Вкус: свойственный свежим помидорам и огурцам, в меру соленый. Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.


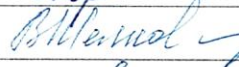


Напиток из шиповника. Внешний вид напитка: прозрачный напиток налит в стаканы; вкус, запах – запах шиповника; вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью; консистенция – однородная, жидкая.

Хлеб пшеничный и ржаной нарезаны порционно на подносе, доступны для всех обучающихся.

При выходе: взвешено 2 порции 1 блюда, вес – 400 гр., что соответствует норме выхода - 200 гр. на 1 блюдо, 1 порции 2 блюда, вес – 260 гр., что соответствует норме выхода - 260 гр. на 1 блюдо, 3 стакана напитка, вес – 600 гр., что соответствует норме выхода - 200 гр. на 1 стакан.

Вывод: Обед приготовлен качественно, согласно технологической карте. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба.

Члены комиссии:

	Сандяева А.Н.
	Шелковникова В.В.
	Цвич Е.С.
	Папанова Т.А.