

**АКТ № 14 от 07 мая 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.

**07 мая в меню на завтрак:**

<i>Запеканка творожная с рисом со сгущенным молоком</i>	200
<i>Какао с молоком</i>	200
<i>Хлеб со сливочным маслом</i>	50
<i>Груша свежая</i>	140

**Завтрак:**

*Запеканка творожная с рисом со сгущенным молоком.* Внешний вид – порционные куски квадратной формы с гладкой без трещин поверхностью, со сгущенным молоком; цвет корочки – красновато-золотистый, в разрезе розовый; вкус, запах – слегка сладковатый с привкусом сгущенного молока; консистенция – мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.


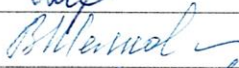


*Какао с молоком.* Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-шоколадный. Запах: свойственный какао, налит в стаканы.

Хлеб со сливочным маслом 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, 2 порции какао, вес – 400 гр., что соответствует норме выхода - 200 гр. на 1 стакан.

**Вывод:** Завтрак 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.