АКТ № 11 от 28 февраля 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.

28 февраля в меню на обед 5-11 классы:

- Рассольник на курином бульоне – 250 гр.;
- Фрикадельки со сметаной – 100/30 гр.;
- Картофельное пюре – 170 гр.;
- хлеб – 80 гр.;
- сок – 200гр.

ОБЕД:
Бульон прозрачный, вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Фрикадельки имеют круглую форму, без трещин. Цвет на разрезе белый, с сероватым оттенком, рыхлые, мягкие, сочные. Соус из сметаны подлит. Нет посторонних привкусов и запаха. Картофельное пюре, внешний вид – протертая картофельная масса без кусочков непотертого картофеля и черных пятен, цвет светло-кремовый, вкус, запах – характерный для свежесваренного картофеля, консистенция – пышная, густая, однородная.

При выходе: взвешено 2 блюда (Рассольник на курином бульоне) вес – 500 гр., что соответствует норме выхода- 250 гр. на 1 блюдо, 3 порции картофельного пюре – 510 гр., что соответствует норме выхода блюда - 170 гр..
Вывод: обед приготовлен качественно, согласно технологической карте

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

АКТ № 12 от 18 марта 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.

18 марта в меню на завтрак 1-4 классов:

- Каша молочная «Дружба» - 200 гр.
- хлеб с маслом – 40/ 5 гр.
- Чай с лимоном – 200/5гр.

ЗАВТРАК:

Каша пшеничная приготовлена на молоке согласно технологической карте, подана в тёплом виде. Органолептические свойства каши соответствует нормам технологической карты. Каша однородной массы, светло-золотистого цвета, ароматная, заправлена прокипячённым маслом. Хлеб нарезан порционно, лежит на разносе с маслом.

Чай свежезаваренный, тёмно коричневого цвета с лимоном. Подан в горячем виде.

При выходе: взвешено 3 порции каши пшеничной вес – 600 гр., что соответствует норме выхода- 200 гр. на 1 блюдо, 2 порции чая 400 гр., что соответствует норме 1 порции -200 гр.
Вывод: обед приготовлен качественно, согласно технологической карте

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

АКТ № 13 от 27 апреля 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.

27 апреля в меню на обед 5-11 классов:

- Свекольник на курином бульоне со сливками – 250/10 гр.,
- Фрикадельки с/с с макаронами – 100/30/170 гр.
- Огурцы свежие - 60 гр.;
- хлеб – 2/40 гр.;
- кисель – 200 гр;

Органолептические свойства:
Суп приготовлен согласно технологии, бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом куриного мяса. Цвет жидкой части свекольника от ярко до темного малинового, овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки: цвет мяса светло-коричневое, консистенция мягкая, вкус и запах, свойственные тушеному мясу, вкус в меру соленый. Консистенция макаронных изделий рассыпчатая без комков, сохранили форму, цвет белый, не допускаются посторонние привкусы и запахи. Кисель светлого цвета, вкус приятно-сладкий. Хлеб нарезан порционно, лежит на подносе, доступен для всех обучающихся.

При выходе: взвешено 2 блюда (Свекольник на курином бульоне со сливками) вес – 500 гр., что соответствует норме выхода- 250 гр. на 1 блюдо, 2 порции киселя 400 гр, что соответствует норме 1 порции -200 гр.
Вывод: обед приготовлен качественно, согласно технологической карте

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

АКТ №14 5 от 19 мая 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;
Перебейнос К.В. - воспитатель интерната

составили настоящий АКТ о проверке питания в школьной столовой.
Цель проверки: проверка качества приготовленных блюд, нормы и количества выхода блюд.

19 мая в меню на обед 1-4 классов:

- Суп крестьянский на курином бульоне со сметаной – 200/5 гр.,
- Куриная окорока с картофельным пюре – 80/25/160 гр.,
- Огурцы свежие - 50 гр.;
- хлеб – 40 гр.;
- напиток – 200 гр.

Органолептические свойства:
Суп приготовлен согласно технологии, бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом куриного мяса. Окорока куриная потушена, прожарены, нарезаны порционно. Картофельное пюре, внешний вид – протертая картофельная масса без кусочков непотертого картофеля и черных пятен, цвет светло-кремовый, вкус, запах – характерный для свежесваренного картофеля, консистенция – пышная, густая, однородная. Хлеб нарезан порционно, лежит на подносе, доступен для всех обучающихся.

Цвет напитка светлый, вкус приятно-сладкий, витаминизирован.

При выходе взвешено:
- 1 блюдо (Суп крестьянский на курином бульоне со сметаной) вес – 200 гр., что соответствует норме выхода- 200 гр. на 1 блюдо;
- напиток вес - 200 гр., что соответствует норме выхода- 200 гр.

Вывод: обед приготовлен качественно, согласно технологической карте

Члены комиссии: _____ Сандяева А.Н
_____ Шелковникова В.В.
_____ Перебейнос К.В.