

**АКТ № 16 от 19 октября 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.

19 октября в меню на обед:

закуска	салат из свежих овощей	70
1 блюдо	Щи на кур/ б со сметаной	200/ 10
2 блюдо	котлета мясная	80
гарнир	картофельное пюре	160
сладкое	напиток из шиповника	200
хлеб бел.		80

ОБЕД:

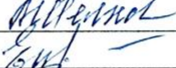
Суп приготовлен согласно технологии, бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом куриного мяса. Консистенция картофельного пюре – густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля, цвет белый, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный. Форма котлеты овально-приплюснутой, поверхность и края ровные, без трещин, цвет котлет светло-коричневый, на разрезе светло-серый.

Напиток прозрачный, запах шиповника, вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью. Консистенция однородная, жидкая ягоды целые, сварены до готовности. Напиток витаминизирован. Хлеб нарезан порционно, лежит на подносе, доступен для всех обучающихся.

При выходе: взвешено 1 блюдо щи, вес – 200гр., что соответствует норме выхода - 200 гр. на 1 блюдо; напиток из шиповника– 200гр., что соответствует норме.

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.