

**АКТ № 18 от 20 декабря 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.

20 декабря в меню на обед:

закуска	59	салат из свеклы с чесноком	100
1 блюдо	143	суп овощной	200
2 блюдо	369	жаркое по домашнему	225
гарнир			
сладкое	519	напиток из шиповника	200
хлеб бел.	108	хлеб пшеничный	40
хлеб черн.	109	хлеб ржаной	40

Обед:

Суп приготовлен согласно технологии, бульон прозрачный, консистенция кореньев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, аромат свежих овощей, зелени.

Жаркое по домашнему: внешний вид: небольшие порционные куски мяса политы соусом, консистенция мяса – сочная, мягкая. Овощи мягкие, не разварившиеся, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, мясной, запах свойственный входящим в рецептуру продуктам.

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 2 порции супа овощного вес – 400 гр., что соответствует норме выхода- 200 гр. на 1 блюдо, 2 порции напитка из шиповника 400 гр., что соответствует норме 1 порции -200 гр.

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.