

**АКТ № 5 от 12 мая 2023 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.

12 мая в меню на завтрак для 5-11 классов:

запеканка из творога со сгущенкой	165/25
какое	200
хлеб	2/40
масло сливочное	8
банан свежий	1/240

Завтрак:

Запеканка из творога со сгущенкой. Внешний вид – порционные куски квадратной формы с гладкой без трещин поверхностью, цвет корочки – золотистый, в разрезе белый, вкус, запах – слегка сладковатый, свойственный творогу, консистенция – нежная, пышная. Обильно полит сгущенным молоком.

Какао - цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком. Вкус и запах свойственные какао. Вкус сладкий.

Хлеб нарезан порционно, лежит на подносе. Хлеб и масло сливочное доступны для всех обучающихся.

При выходе: взвешено 3 порции запеканки, вес – 495 гр., что соответствует норме выхода- 165 гр. на 1 блюдо, 4 порции какао 800 гр., что соответствует норме 1 порции - 200 гр.

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.

**АКТ № 2 от 06 февраля 2023 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.

06 февраля в меню на обед:

закуска	огурец консервир. в нарезке	60
1 блюдо	борщ на костном бульоне из св. капусты	200
2 блюдо	плов мясной	225
сладкое	компот из сухофруктов	200
хлеб бел.		40
хлеб черн.		40

Завтрак:

Внешний вид борща - овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель — брусочками. Вкус и запах - кисло-сладкие, характерные для овощей и специй, без привкуса сырой свеклы. Цвет - малиново-красный, жир на поверхности оранжевый. Консистенция - свекла и овощи мягкие; капуста свежая, упругая. В компоте ягоды целые, сварены до готовности. Цвет темно-коричневый. Вкус кисло-сладкий, ягоды мягкие, пропитаны отваром, напиток витаминизирован. Хлеб нарезан порционно, лежит на подносе, доступен для всех обучающихся.

При выходе: взвешено 3 порции борща, вес – 600 гр., что соответствует норме выхода- 200 гр. на 1 блюдо, 3 порции компота 600 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.