

**АКТ № 11 от 13 февраля 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.

13 февраля в меню на обед:

закуска	Салат северный	120
1 блюдо	Суп крестьянский	200
2 блюдо	Каша гречневая рассыпчатая	150
гарнир	Гуляш мясной	120
хлеб белый	Пшеничный	40
хлеб черный	Ржаной	40
напиток	Компот из смеси сухофруктов	200

Обед:

Внешний вид 1 блюда: суп крестьянский: картофель нарезан кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму. Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.

2 блюдо: каша гречневая рассыпчатая: зерна крупы полностью набухшие, хорошо проваренные, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом, без посторонних привкуса и запаха. Гуляш мясной: консистенция мяса – сочная, мягкая; соуса – однородная, слегка вязкая. Цвет мяса – светло-коричневый, свойственный овощам и соусу. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

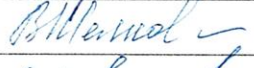
Внешний вид компота: сухофрукты сохранили форму, вкус кисло-сладкий; аромат, характерный для компота из сухофруктов.

Хлеб черный и белый 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 2 блюда, вес – 540 гр., что соответствует норме выхода - 270 гр. на 1 блюдо, 3 стакана компота, вес – 600 гр., что соответствует норме выхода - 200 гр. на 1 стакан.

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.
	Папанова Т.А.