

**АКТ № 1 от 19 сентября 2024 года
о проверке горячего питания
в столовой МБОУ «Школа-интернат с. Кепервеем»**

Мы, комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Члены комиссии: Шелковникова В.В. – заместитель директора по ДО;
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.

19 сентября в меню на обед:

закуска	Икра кабачковая	100
1 блюдо	Суп крестьянский	200
2 блюдо	Мясо тушенное с капустой	250
хлеб белый	Пшеничный	40
хлеб черный	Ржаной	40
напиток	Компот из смеси сухофруктов	200

Обед:

Внешний вид 1 блюда: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму. Консистенция: картофель, коренья – мягкие, крупа – хорошо разварившаяся. Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.

2 блюдо: капуста нарезана соломкой, кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и капуста сохранили форму нарезки. Консистенция: мясо нежное, мягкое, сочное, у капусты консистенция мягкая, сочная.

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 – 500 гр., что соответствует норме выхода - 250 гр. на 1 блюдо, 2 стакана компота, вес – 400 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:

 Шелковникова В.В.

 Папанова Т.А.