

**АКТ № 6 от 19 февраля 2025 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;

Попова Е.А. – заместитель директора по ИД;

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 февраля в меню на обед:

<i>Салат из лобо</i>	80
<i>Рассольник на к/ бульоне со сметаной</i>	200
<i>Котлета мясная с/с и гречкой</i>	80/25/150
<i>Макароны отварные с маслом сливочным</i>	150
<i>Пшеничный</i>	40
<i>Ржаной</i>	40
<i>Компот из сухофруктов</i>	200

Обед:

Рассольник на костном бульоне со сметаной. Внешний вид: овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.

2 блюдо: *Котлета мясная с/с и гречкой:* каша гречневая рассыпчатая: зерна крупы полностью набухшие, хорошо проваренные, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Котлета мясная: 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 сладкий; аромат, характерный для компота из сухофруктов. Компот витаминизирован.

Салат из лобо. Внешний вид: овощи нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительным маслом. Вкус: свойственный лобо.

Хлеб пшеничный и ржаной 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, 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.

 Попова Е.А.

 Шелковникова В.В.

 Папанова Т.А.