

**АКТ № 8 от 02 апреля 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.

**02 апреля в меню на обед:**

|            |                         |     |
|------------|-------------------------|-----|
| закуска    | Салат свекольный        | 90  |
| 1 блюдо    | Суп из овощей с фасолью | 200 |
| 2 блюдо    | Жаркое по домашнему     | 225 |
| хлеб бел.  | Пшеничный               | 40  |
| хлеб черн. | Ржаной                  | 40  |
| напиток    | Компот                  | 200 |

**Обед:**

*Внешний вид 1 блюда: суп из овощей с фасолью: картофель нарезан кубиками, консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.*

*2 блюдо: жаркое по домашнему. Внешний вид: мясо нарезано поперёк волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: мяса и овощей — нежная, мягкая, сочная. Вкус: без постороннего привкуса, умеренно солёный.*

*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, 1 порция 2 блюда – 225, что соответствует норме выхода - 225 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:

 Сандяева А.Н.

 Попова Е.А.

 Шелковникова В.В.

 Папанова Т.А.