

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С. КЕПЕРВЕЕМ»
БИЛИБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА

**АКТ № 1 от 23 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: Сандяева А.Н. – 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.

23 сентября в меню на обед:

Помидор соленный	100
Суп с макаронами и картофелем	220
Котлета с соусом	90
Гороховое пюре с маслом сливочным	200
Пшеничный	40
Ржаной	40
Кисель из концентрата	200

Обед:

Внешний вид 1 блюда: картофель и овощи нарезаны кубиками, макароны хорошо разварились, но не потеряла форму. Консистенция: картофель, коренья – мягкие, крупа – хорошо разварившаяся. Цвет: бульона – золотистый.

2 блюдо: Котлета мясная с/с и гороховое пюре со сливочным маслом: горох рассыпчатый: 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.

Вкус и запах: кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция: средней густоты, без комков заварившегося крахмала. Цвет: кисель имеет цвет ягод из которых изготовлен концентрат.

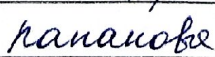
Хлеб ржаной и пшеничный нарезаны порционно на подносе, доступны для всех обучающихся.

При выходе: взвешено 2 порции 1 блюда, вес – 440 гр., что соответствует норме выхода - 220 гр. на 1 блюдо, 2 порции котлет, вес – 180 гр., что соответствует норме выхода - 90 гр. на 1 блюдо, 2 стакана киселя, 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.


Папанова Т.А.