

АКТ № 19  
проверки пищеблока

от 23.01.2024г

В КГУ " Школа-интернат для детей из многодетных и малообеспеченных семей №4" был осуществлен мониторинг по питанию. В ходе проверки был предоставлен на дегустацию обед в виде:

- Щи из свежей капусты -300 гр.
- котлета говяжья с рожками - 100/35/150гр.
- салат из свеклы - 100гр
- компот с лимоном -200 мл.
- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный- 71/53 гр

Состав обеда согласно перспективному меню. Технология приготовления блюд соблюдается. Контрольное взвешивание порций соответствует заявленным. Органолептическая оценка блюд:

Щи из свежей капусты -овощи сохранили форму нарезки, вкус и запах пассированных овощей, в меру соленый. Капуста -консистенция упругая , овощи и картофель - мягкие.








Котлета говяжья с рожками - масса на разрезе однородная, не имеет следов заветривания , трещин, изломов, достаточно плотная, не крошливая. Корочка золотистая. Рожки- сохранили свою форму, хорошо отделяются друг от друга.

Салат из свеклы- нарезка аккуратная, сохранившаяся. Вкус и аромат свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Компот с лимоном -сироп прозрачный, цвет коричневый, для витаминизации добавлен свежий лимон нарезанный кубиками.

Столы накрываются непосредственно перед приходом учеников. Учащиеся приходят в столовую согласно графику, в сопровождении учителей. В течении всего обеда первое и второе блюда подогреваются на мармите. Пища подается в теплом виде. Суточные пробы в полном объеме, хранятся в холодильнике 48 ч. Температурный режим холодильников и правило мытья посуды соблюдаются.

**Члены комиссии по мониторингу за качеством питания :**

 Султанова А.Т, зам директора ВР  
 Луценко Е.П , диет сестра  
 Шокабаева Н.С, старший воспитатель  
 Фирсова Н.Г, председатель ПК  
Представители РК:  
 Козлов В.А  
 Краукле Н.А  
 Ляпунова И.В