

АКТ № 21
проверки пищеблока

от 18.04.2023г

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 - 80/150гр.
- салат из свеклы - 100гр
- компот с лимоном -200 мл.
- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный- 67/50гр

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

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

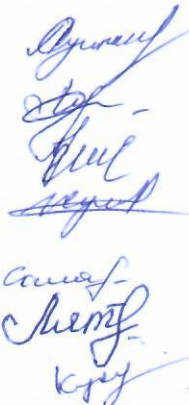
Котлета говяжья с рожками - масса на разрезе однородная, не имеет следов заветривания, трещин, изломов, достаточно плотная, не крошливая. Корочка золотистая. Рожки- сохранили свою форму, хорошо отделяются друг от друга.

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
Сарсенбеков Ж.Б, председатель ПС
Представители РК:
Саламахина Е.К,
Ляпунова И.В
Куанышбаева Б