

АКТ № 22
проверки пищеблока

от 27.04.2023г

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:

- суп вермишелевый -300 гр.
- котлета рыбная с картофельным пюре - 100/150гр.
- салат из капусты- 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:

Суп вермишелевый - бульон прозрачный , вермишель сохранила свою форму, овощи сохранили форму нарезки.

Котлета рыбная с картофельным пюре - корочка золотистая ,форма овальная ,срез светло-серый, консистенция однородная, сочная, рыхлая, не имеет следов заветривания, трещин, изломов.

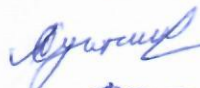






Картофельное пюре- густая, пышная, однородная масса без комочков и темных включений.

Салат из капусты - 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.

Суточные пробы в полном объеме, хранятся в холодильнике 48 ч. Температурный режим холодильников и правило мытья посуды соблюдаются. Внешний вид сотрудников пищеблока: одежда чистая, на голове колпаки. Мед осмотр сотрудники проходят своевременно.

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