

АКТ № 15  
проверки пищеблока

от 21.12.2023г

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 - 75/35/150гр.
- салат из капусты- 100 гр
- компот с лимоном -200/10 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.

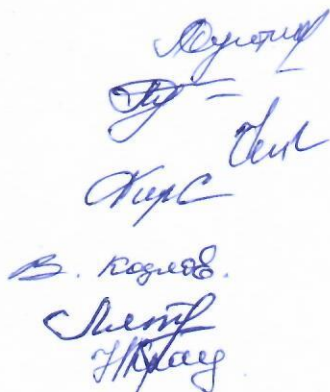
Картофельное пюре - густая, пышная, однородная масса без комочков и темных включений.

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.

Столы накрываются непосредственно перед приходом учеников. Учащиеся приходят в столовую согласно графику, в сопровождении учителей. В течение всего обеда первое и второе блюда подогреваются на мармите. Пища подается в теплом виде.

**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 ПС  
Представители РК:  
Козлов В.А  
Ляпунова И.В  
Краукле Н.А