

AKT

Настоящий акт от 10 февраля 2021 г. составлен в том, что комиссия в составе:

1. Председателя комиссии Насонов М.М.
2. Заместитель руководителя по учебной работе Адамова А.С.
3. Социальный педагог Мангутова А.Д.
4. Председателя профсоюзного комитета Тополь С.В.
5. Медсестры Максютя Н.Ф.
6. Диетсестры Балабуткина М.О.

Произвели контроль по раздаче готовых порций блюд в граммах.

Согласно меню комиссией было произведено взвешивание готовых порций при раздаче.

1 блюдо: Суп гороховый на мясо/костном бульоне.-250 гр.

2 блюдо: Гуляш мясной -100 гр. Макароны отварные -150г.

3 блюдо: Компот из яблок и кураги -200 гр.

Салат: Салат витаминный - 100 гр.

Замечаний нет.

Председатель комиссии

Насонов М.М.



Адамова А.С.

Мангутова А.Д.

Тополь С.В.

Максюта Н.Ф.

Балабуткина М.О.

ПРОТОКОЛ

от 10 февраля 2021 г. составлен в том, что комиссия в составе:

Председателя комиссии Насонов М.М.

Заместитель руководителя по учебной работе Адамова А.С.

Социальный педагог Мангутова А.Д.

Председателя профсоюзного комитета Тополь С.В.

Медсестры Максюты Н.Ф.

Диетсестры Балабуткина М.О.

Цель: Произвести контроль по раздаче готовых порций блюд в граммах.

Согласно меню комиссией было произведено взвешивание готовых порций при раздаче.

1 блюдо: Суп гороховый на мясо\костном бульоне.-250 гр.

Крупа и овощи сохранили форму. Цвет, вкус, запах соответствует.

2 блюдо: Гуляш мясной -100 гр.

Мясо с соусом аккуратно уложены на тарелку.

Макароны отварные – 150 г

Макароны отварные аккуратно уложены на тарелку.

3 блюдо: Компот из яблок и кураги -200 гр.

Напиток светло-желтого цвета налит в стакан, витаминизированный.

Салат: Салат витаминный - 100 гр.

Овощи нарезаны, уложены горкой.

Готовые первые и вторые блюда находятся на плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не осуществляется. Розлив напитков осуществляется непосредственно в бокалы.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем нашего интерната, меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отобранные пробы хранятся не менее 24 часов.

Вывод: Комиссией установлено, что порции готовых блюд полностью соответствуют нормам. (Приложение №7 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования №611 от 16 августа 2017года»).

Председатель комиссии



Насонов М.М.

Адамова А.С.

Мангутова А.Д.

Тополь С.В.

Максюта Н.Ф.

Балабуткина М.О.