

Акт
проверки организации питания школьников комиссией по мониторингу питания
КГУ «Специальная школа-интернат № 4» Управления образования
Павлодарской области, Акимата Павлодарской области.

17 января 2023 г.

Снятие проб, контрольное блюдо.

Воспитанники интерната получают 5-ти разовое питание (завтрак, обед, полдник, 1 ужин, 2 ужин). Учащиеся получают разнообразное, сбалансированное питание. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 календарных дней. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай, сок), допускается включения в завтрак яйцо, фрукты, бутерброды со сливочным маслом или сыром. Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром), и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из варенных и свежих овощей. В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мяса, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты, булочные или кондитерские изделия без крема.

Комиссией было произведено снятие пробы с ужина:

Рыбная тефтеля с овощами, соус белый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Картофельное пюре

Внешний вид: протертая картофельная масса, **Консистенция:** Густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля. **Цвет:** Белый с кремовым оттенком без темных включений.

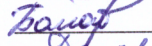
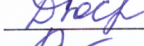
Вкус: слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. **Запах:** свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченного молока и сливочного масла.

Чай сладкий

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. **Вкус:** сладкий

Запах: соответственный чаю.

Вывод: 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. Контрольное блюдо имеется.

	Насонов М.М.
	Адамова А.С.
	Максюта Н.Ф.
	Балабуткина М.О.
	Дюсенова А.М.
	Рогожина Л.А.