

Акт
проверки организации питания школьников комиссией по мониторингу питания
КГУ «Специальная школа-интернат №4» Управления образования
Павлодарской области, акимата Павлодарской области
От 13 мая 2025 года

Снятие проб, контрольное блюдо. Ежемесячный контроль за документами, удостоверяющие качество и безопасность продуктов питания.

Воспитанники интерната получают 5-и 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 блюд (молочная каша или молочный суп или омлет) и напитка (компот, кисель, чай, сок), допускается включения в завтрак яйцо, фрукт, 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 ужина включают фрукты или кисломолочные продукты, булочные или кондитерские изделия без крема.

Комиссией было произведено снятие пробы с обеда:

1.Блюдо: Рассольник со сметаной на к/б- с 6 до 11 лет 200 г., с 11 до 18 лет 250 г.,

Вкус умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах соответствует продуктам входящих в рассольник.

2.Блюдо: Гарнир- пюре картофельное с 6 до 11 лет 100 г., с 11 до 18 лет 150 г.,

Вкус присущий картофельному пюре со вкусом сливочного масла. Однородная масса без комочков.

Котлета мясная сметано-томатный соус с 6 до 11 лет 80/20г., с 11 до 18 лет 100/20г.,

Вкус в меру соленый, мясной.

Форма котлеты овально-приплюснутая.

Салат Витаминный с 6 до 11 лет 60 г, с 11 до 18 лет 100 г.

Овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

3 Блюдо: Компот из сухофруктов с добавлением витамина «С» с 6 до 11 лет 200 г, с 11 до 18 лет 200 ,.

Хлеб ржаной с 6 до 11 лет 100 г, с 11 до 18 лет 100 г.

Хлеб пшеничный с 6 до 11 лет 50 г, с 11 до 18 лет 50 ,.

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

Контрольное блюдо имеется .А также проверили наличие сертификатов соответствия на продукцию.



Насонов М.М.

Адамова А.С

Максюта Н.Ф.

Белоус Е.Ю.

Дюсенова А.М.

Муканова.М.Ю.