

Акт
проверки организации питания школьников комиссией по мониторингу питания
КГУ «Специальная школа-интернат №4» Управления образования
Павлодарской области, акимата Павлодарской области
От 08 октября 2025 года

Снятие проб. Контрольное блюдо. Контроль суточных проб. 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, мясного блюда или каши, основного второго блюда ужина включают фрукты или кисломолочные продукты, булочные или кондитерские изделия без крема. Суточные пробы каждой партии всех приготовленных блюд оставляются ежедневно. Хранятся в специальном холодильном оборудовании, не менее 48 часов с указанием даты и время отбора. По истечении срока хранения суточные пробы утилизируются в пищевые отходы.

Комиссией было произведено снятие пробы с обеда:

1. Блюдо: Свекольник со сметаной на к/б- с 6 до 10 лет 200 г., с 11 до 14 лет 250 г., с 15 до 18 лет 300г.

Вкус умеренно соленый, форма овощей сохранена, бульон темно-розового цвета, на поверхности жидкой части сметана. Запах соответствует продуктам входящих в свекольник.

2. Блюдо: Гарнир - гороховое пюре с 6 до 10 лет 130 г, с 11 до 14 лет 150г, с 15 до 18 лет 180г.

Вкус присущий гороховому пюре со вкусом сливочного масла и умеренно соленый. Однородная масса без комочков, пюре образная. Цвет светло желтый.

Гуляш мясной с соусом с 6 до 10 лет 70/20г, с 11 до 14 лет 90/20г, с 15 до 18 лет 100/20г.

Внешний вид-мясо нарезано кубиками 20-30 гр. Вкус тушеного мяса в меру соленый. Цвет мяса светло коричневый. Консистенция мяса сочная, мягкая. Соус светло-красный без комочков, умеренно соленый, запах томата и продуктов входящих в соус.

Салат из свежих огурцов с луком с 6 до 10 лет 60 г, с 11 до 14 лет 80 г, с 15 до 18 лет 100г.

Овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Вкус свойственный свежим огурцам, в меру соленый.

3 Блюдо: Компот из сухофруктов с 6 до 10 лет 200 г, с 11 до 14 лет 200, с 15 до 18 лет 200г.

Цвет компота светло-коричневый, вкус приятный кисло сладкий, запах –аромат использованных сухих фруктов.

Хлеб ржаной с 6 до 10 лет 100 г, с 11 до 14 лет 100 г, с 15 до 18 лет 100г.

Хлеб пшеничный с 6 до 10 лет 50 г, с 11 до 14 лет 50, с 15 до 18 лет 50г.

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 непосредственно в бокалы. Контрольное блюдо имеется. Суточные пробы оставляются ежедневно. А также имеются наличие сертификатов соответствия на продукцию.



[Signature] Насонов М.М.
[Signature] Адамова А.С.
[Signature] Максютя Н.Ф.
[Signature] Белоус Е.Ю.
[Signature] Дюсенова А.М.
[Signature] Муқанова М.Ю.