

ГУ «Специализированная школа-лицей №1 для одаренных детей города
Экибастуза»

Акт проверки столовой №5
от 18.01.2022 года

Цель проверки:

- Органолептическая оценка готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- Проверка соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей

Проверка показала, что:

Сертификаты качества продуктов имеются. Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур.

Произведена органолептическая оценка блюд:

Котлета (говядина) - В разрезе серого цвета, пропеченная, сочная. Не имеет посторонних запахов. Соль в норме.

Каша перловая - достаточно плотная, но не разваренная, в меру рассыпчатая. Без посторонних примесей. Соль в норме.

Чай с сахаром- теплый, умеренно сладкий.

Блюда соответствуют нормам, приготовлено по технологии, замечаний нет

Выход блюд на момент проверки второе блюдо: котлета 85 гр. (при норме 80), перловая каша 105гр. (при норме 100).

Радькова И.А. *И.А. Радькова*
Квачко Ю.В. *Ю.В. Квачко*
Лаптева Е.Ю. *Е.Ю. Лаптева*
Нурпеисова Н.Р. *Н.Р. Нурпеисова*
Коломиец Е.И. *Е.И. Коломиец*
Айткенов Т.К. *Т.К. Айткенов*
Марченко Е.В. *Е.В. Марченко*