

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

**Акт проверки столовой №1
от 28.09.2022 года**

Цель проверки:

- Органолептическая оценка готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания

Проверка показала, что:

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

Поваром ведется отбор суточных проб, правила отбора и хранения соблюдаются. На момент проверки суточные пробы находились в холодильнике и соответствовали заявленному меню.

На пищеблоке имеются два холодильника (готовая и сырая продукция).

Произведена органолептическая оценка блюд:

Суп «Харчо» на к/б-200гр.

Расстегай с картошкой -50гр.

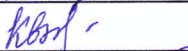
Чай с сахаром – 200гр.

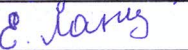
Хлеб пшеничный- 20гр

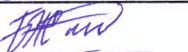
Блюда соответствуют нормам (граммы), приготовлено по технологии, суп наваристый, соль в норме. Расстегай с картошкой свежий, мягкий.

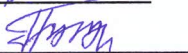
Продукты питания поставляются на специальном транспорте. Сертификаты качества продуктов имеются.

Мельник В.В. 

Квачко Ю.В. 

Лаптева Е.Ю. 

Базархан Ж.К. 

Коломиец Е.И. 

Айткенов Т.К. 

Марченко Е.В. 