

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

Акт проверки столовой №1
от 26.09.2025 года

Цель проверки:

- Органолептическая оценка готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

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:

Салат из белокочанной капусты и яблок-82гр.

Суп гороховый с мясом-220гр.

Напиток лимонный-200гр.

Булочка с творогом-50г.

Хлеб ржано-пшеничный-50г.

Блюда соответствуют нормам (граммы), приготовлено по технологии.

Салат –по технологии, соль в норме. Суп наваристый, соль в норме. Напиток умеренно кисло-сладкий. Булочка свежая, пышная. Хлеб мягкий, свежий.

Продукты питания поставляются на специальном транспорте.

Сертификаты качества продуктов имеются.

Дулов И.В. _____

Квачко Ю.В. _____

Маханова Е.В. _____

Пузикова Л.В. _____

Марченко Е.В. _____

Запорожская Т.А. _____

Буллер Т.В. _____

Смагулова А.К. _____

Жунусова А.М. _____