

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

**Акт проверки столовой №3
от 14.11.2025 года**

Цель проверки:

- Контроль приемки поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, технологии приготовления пищевых продуктов

Проверка показала, что:

Продукты питания поступают ежедневно. На все продукты имеются сертификаты качества. Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными технологическими картами и сборником рецептур. Блюда готовятся согласно меню. 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). В каждом холодильнике находится термометр.

Меню на 14.11.2025 (Всеобуч):

Салат из белокачанной капусты и яблок – 80 гр.

Суп гороховый с мясом – 220 гр.

Напиток лимонный – 200гр.

Булочка с творогом – 50 гр.

Хлеб ржано-пшеничный – 50 гр.

Бракеражной комиссией в составе родителей было произведено взвешивание блюд.

Блюда соответствуют граммовке. Суп наваристый, соль в норме. Напиток кисло-сладкий. Булочка свежая, мягкая, пышная. Хлеб свежий.

Тесто слоеное тугое на самсе и слойке.

Дулов И.В. _____

Квачко Ю.В. _____

Маханова Е.В. _____

Пузикова Л.В. _____

Марченко Е.В. _____

Запорожская Т.А. _____

Никутьча С.К. _____

Жунусова А.М. _____