

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
«РЫБИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №2»**

АКТ
проверки комиссии
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

«12» марта 2025 г

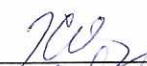
Комиссия в составе: Холиновой Л.А., Кружкова Н.А., Сенаторова Л.А., Муляровой Е.Н.
Провела проверку организации питания в школе-интернате в 13.30

В ходе проверки выявлено:

Направления проверки	Результат
Санитарное состояние обеденного зала	Помещение проветрено перед приходом детей, проведена влажная уборка помещения: пыль вытерта, столы чистые. Имеется чистая ветошь для протирания мебели. Проведена сервировка столов: на каждом столе салфетницы, порционные тарелки с салатом, бокалы с компотом из сухофруктов с чайными ложками; хлеб аккуратно положен в достаточном количестве. Форма сотрудников чистая, аккуратная. Маркировка столов для чистой и использованной посуды обновлена.
Соблюдение питьевого режима	На раздаточном столе чайник с кипяченой водой (замена кипятка по графику каждые 3 часа), поднос с чистыми бокалами.
Соответствие приготовленных блюд по утвержденному меню	Блюда на обед приготовлены согласно меню на 12.03.2025 г. Контрольное блюдо выставлено. В бракеражном журнале дана органолептическая характеристика каждого блюда, имеются подписи членов бракеражной комиссии.
Оценка вкусовых качеств и внешнего вида блюд обеда	Первое блюдо – суп картофельный с макаронными изделиями с курой. На поверхности жидкой массы блески жира, форма нарезанных овощей и картофеля сохранена. Овощи сохранили форму, мягкие, не переварены, сохранили запах и вкус. Макароны изделия не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. Второе блюдо – бризоль. Поверхность золотистая, консистенция мягкая, сочная. Панировка равномерно распределена на поверхности, равномерная обжарка. На гарнир – рагу овощное. Мягкое, сочное, нарезка овощей однородная, овощи сохранили форму, вкус умеренно соленый. Все блюда уложены в чистые тарелки. Температура блюд теплая, комфортная для принятия пищи.

Оценка вкусовых качеств завтрака	На следующий день была проведена оценка вкусовых качеств завтрака. На завтрак 13.03. 2025 г. были приготовлены сырники из творога с молоком сгущенным по ранее утвержденному меню. Сырники правильной округло-приплюснутой формы. Поверхность без трещин. Без излишней кислотности. Умеренно плотные.
----------------------------------	---

Члены комиссии:  Сенаторова Л.А.

 Холинова Л.А.

 Кружкова Н.А.

 Мулярова Е.Н.