

Утверждаю: _____
Директор ГБОУ школы-интерната №2



Акт
результата родительского контроля за организацией
и качеством питания воспитанников

Комиссия в составе :
бухгалтера Рубан А.В.
ст. воспитателя Муринец О.В,
в присутствии члена мобильной группы от родительской общественности Машкаледи
Х.И. 7 сентября 2023г. на 3 смене обеда в целях планомерного осуществления контроля
качества питания была проведена проверка за организацией и качеством питания
воспитанников ГБОУ школы- интерната №2 г. Абинска
В ходе проверки было выявлено

№ п.п.	Наименование	По меню	По факту	Результат проверки
1.	Борщ с картофелем	250	250	Цвет красный, форма нарезки овощей сохранена , соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа. Овощи мягкие. но не разварены. Вкус сладковатый с ароматом овощей.
2.	Рагу из цыпленка	245	245	Кусочки мяса птицы с костями, вместе с овощами, нарезанными кубиками, обжарены и тушены в соусе. Выложены на тарелку горкой. Вкус и запах — тушеного мяса птицы; вкус в меру соленый; с ароматом лука и специй. Цвет мяса светло-коричневый, соус красный, овощи имеют цвет, свойственный их виду. Мясо и овощи мягкие, сочные, кости легко отделяются.
3.	Салат картофельный с кукурузой и морковью	100	100	Картофель и морковь нарезаны кубиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция вареных картофеля и моркови - мягкая, кукурузы- сочная, упругая. Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Вкус вареного картофеля в сочетании с морковью, кукурузой и растительным маслом.
4.	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	Нарезан на ломтики
5.	Хлеб пшеничный	70	70	Нарезан на ломтики
6.	Компот из яблок и слив	200	200	Светло-коричневого цвета, запах и вкус типичны для варённых фруктов, кисло-сладкий

Блюда приготовлены с соблюдением технологии. Сервировка блюда эстетичная. В организации обеда нарушений не выявлено.

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Члены комиссии:

Бухгалтер: _____ (А.В.Рубан)

Ст. воспитатель: _____ (О.В. Муринец)

Член мобильной группы от родительской
общественности _____ (Машкалиди Х.И)