

АКТ № 10 от февраля 2023 г.  
проверки качества организации горячего питания  
учащихся музыкальной школы- интерната

Бракеражная комиссия в составе:

- Сыздыков С.К. – председатель Комиссии
- Нигматулина А.Р. – председатель Попечительского совета
- Куязова А.С. – заместитель руководителя по воспитательной работе
- Дюсюбжанова Г.К. – родитель
- Глебова А.Ю. – родитель
- Калкамбекова А.А. – родитель
- Канафина Ж.Б. – заведующая интернатом

Отсутствуют: Ч (Сидуров С.Т., Аюпова Д.А., Юсупов Р.К., Глебова А.Ю.)  
ФИО, причина отсутствия по уваж. причине

Приглашенные лица \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ФИО, должность  
составила настоящий акт о том, что феврале 2023 года  
был проведен контроль качества питания во время  
обеденного приема пищи - 11.25 - 11.45  
название приема пищи и время проверки

**1) На информационном стенде вывешено меню:**

**1 Завтрак**

чай с молоком, яичное, бутерброд с маслом и колбасой  
каждый день каша, банан

**2 Завтрак**

булочка, сок

**3 Обед**

шашлык, салат с мясом и сметаной, мясное пюре, макароны с сыром, компот с витаминами, с желе, вареной картошкой, кашей

**4 Полдник**

чай, сок

**5 Ужин**

пицца с сыром, салат, сок  
чай с сахаром, чай с сахаром, яблоко

**2) В ходе проверки выявлено:**

- в зале приема пищи чисто, проветрено, на столах нет выноса посуды
- необходимые продукты питания имеются
- персонал пищеблока работает в специальных помещениях
- условия для мытья рук удовлетворительные

Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и дегустация готовых блюд.

Вес готовых блюд соответствует требуемым нормам.

Вкусовые качества:

шля молочная-пресладковатая, в свежем виде имеет все ингридиенты,  
мало сахара, чувствуется вкус ванили, запах приятный. По внешнему виду имеет  
плотную, однородную структуру, без комочков, без вкрапления.

Заключение:

Все блюда всегда приготовлены качественно, с  
разнообразием, всегда в соответствии с  
санитарными требованиями

3) Предложения и рекомендации:

- все блюда разнообразнее в состав молока и при использовании  
заменить на сахар и ваниль при приготовлении десертов  
- опробовать с другими вкусами по скорейшему приобретению молока  
и сахара для проведения витаминизации  
предельных блюд

Сыздыков С.К. \_\_\_\_\_

Нигматулина А.Р. \_\_\_\_\_

Кунязова А.С.  \_\_\_\_\_

Дюсюбжанова Г.К. \_\_\_\_\_


Глебова А.Ю. \_\_\_\_\_

Калкамбекова А.А.  \_\_\_\_\_

Канафина Ж.Б.  \_\_\_\_\_

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж.  \_\_\_\_\_

диетсестра Камалова Э.Т.  \_\_\_\_\_

кладовщик Шарипова М.А.  \_\_\_\_\_

АКТ № 21 от 13 февраля 2023 г.  
проверки качества организации горячего питания  
учащихся музыкальной школы- интерната

Бракеражная комиссия в составе:

Сыздыков С.К. – председатель Комиссии

Нигматулина А.Р. – председатель Попечительского совета

Кунызова А.С. – заместитель руководителя по воспитательной работе

Дюсюбжанова Г.К. – родитель

Глебова А.Ю. – родитель

Калкамбекова А.А. – родитель

Канафина Ж.Б. – заведующая интернатом

Отсутствуют: 2 Нигматулина А.Р., Александровна Т.К. по уваж. причине  
ФИО, причина отсутствия

Приглашенные лица \_\_\_\_\_

ФИО, должность

составила настоящий акт о том, что 13 февраля 2023 года  
был проведен контроль качества питания во время  
обеденного приема пищи, в 11.25-11.45 ч.  
название приема пищи и время проверки

1) На информационном стенде вывешено меню:

1 Завтрак

каши молочная крутизна, бутерброд с маслом и сыром  
шкваркой, батон, чай

2 Завтрак

булочка, сок

3 Обед

салат морковный с маслом, суп рисовый с мясом и сметаной  
азу с картофелем, кисель с витаминизацией

4 Полдник

печенье, айран

5 Ужин

биточки с соусом, жареный гарнир, салат из овощей капуста  
с яблоком, компот, аловски, сок

2) В ходе проверки выявлено:

- ежедневное меню соответствует перспективному
- в зале приема пищи чисто, обед накрывается  
своевременно, еда подается чистой, не оставшей
- личный персонал работает в специальной  
одежде, инвентарь чистый




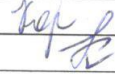
Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и дегустация  
готовых блюд.

Вкусовые качества: *овощи отлично приготовлены вкус всех ингредиентов  
лучше равный смешан и смешанной: в основном газы отны раскред. Картофель с  
картофельный рис, картошка картофельный и вкус сразу с картошкой мясо мякоть  
картофельный цвет, вилку солёное; кислый кисло-сладкий, красивый цвет яиц.*



Заключение: *технология приготовления закусочных блюд  
соблюдается, обед приготовлен качественно.*

3) Предложения и рекомендации:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сыздыков С.К.   
Нигматулина А.Р. \_\_\_\_\_  
Кунязова А.С.   
Дюсюбжанова Г.К. \_\_\_\_\_  
Глебова А.Ю.   
Калкамбекова А.А.   
Канафина Ж.Б. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж.   
диетсестра Камалова Э.Т.   
кладовщик Шарипова М.А. 