

**Акт**  
**о контроле качества готового блюда и соблюдения режима питания в МДОУ**  
**«Детский сад № 204» от 12.11.2024г.**

**Комиссия по контролю по организации питания в составе:**

- председатель комиссии – М.Н.Подколзина – заведующий МДОУ «Детский сад № 204»;
- члены комиссии:
  - А.Б. Костюченко – старшая мед.сестра МДОУ «Детский сад № 204»;
  - С.В.Балина – представитель родительской общественности;
  - О.В.Уханова – представитель родительской общественности;
- в присутствии работника пищеблока – Ворожейкина А.В. – повар, Хаматьяновой М.Ю. - повар.

Провела контроль качества готовых блюд в группах 3,5 первого корпуса, группа 7 второго корпуса (обед)

1. Рассольник Ленинградский с крупой и сметаной
2. Суфле рыбное
3. Картофельное пюре
4. Зелёный горошек
5. Хлеб ржаной йодированный
6. Напиток из шиповника с изюмом





В ходе проведенного контроля отмечено, что претензий к качеству готовых блюд члены комиссии не имеют единогласно.

**Примечание:**

1. Бульон насыщенного кремоватого цвета. Нарезка овощей однородная. В жидкой части овощи- сохранившие форму нарезки. Мясо курицы нарезано на порционные кусочки, нежное, мягкое. В меру соленый. Без постороннего привкуса и запаха.
2. Аккуратно нарезано на порционные кусочки. Суфле на разрезе светло - серого цвета. Суфле пышное, нежное, мягкое, сочное. Вкус и запах варёной рыбы. Без постороннего вкуса и запаха.
3. Светло- кремового цвета. Протертая картофельная масса без посторонних включений. Консистенция- густая, пышная, однородная, умеренно соленый, без постороннего привкуса.
4. Качество продукта хорошее. Без видимых дефектов. Без постороннего привкуса и запаха.
5. Мякиш однородный, мелкопористый. Вкус без горечи и постороннего привкуса.
6. Темно-коричневого цвета. Фрукты не переварены. Запах концентрированный, приятный. По вкусу кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса.

Выводы комиссии: качество готовых блюд отличное, объемы готовых блюд соответствуют возрастным нормам, блюда готовятся в соответствии меню – раскладками и технологическим требованиям, выдаются свежеприготовленными.

Подписи членов комиссии:

|   |                |
|---|----------------|
|  | М.Н.Подколзина |
|  | О.В.Уханова    |
|  | С.В.Балина     |
|  | А.Б.Костюченко |