

Акт
о контроле качества готового блюда и соблюдения режима питания в МДОУ
«Детский сад № 204» от 21.08.2024г.

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.Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной
- 2.Фрикадельки в соусе
- 3.Каша гречневая рассыпчатая
- 4.Хлеб ржаной йодированный
- 5.Напиток из плодов сушёных (яблоки)





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. В меру соленый. Без постороннего привкуса и запаха.
2. Цвет: поверхности - коричневый; на разрезе: мяса - серый, риса - белый; соуса - светло - коричневый или оранжевый. Внешний вид: форма - в виде однородных шариков с вкраплениями отварного риса, поверхность без трещин, политы и пропитаны соусом. Консистенция: "ёжиков" в меру плотная, сочная, однородная; на разрезе рис, рис равномерно распределённый по всей массе изделия; соуса - однородная, полужидкая, слегка вязкая. Запах: тушёного мяса, отварного риса с ароматом лука, соуса. Вкус: тушёного мяса с отварным рисом в соусе, умеренно солёный, без излишнего привкуса отварного риса и постороннего привкуса.
3. Светло-коричневого цвета. Зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Запах и вкус гречневой каши с привкусом и ароматом сливочного масла, умеренно соленый, без постороннего привкуса.
4. Мякиш однородный, мелкопористый. Вкус без горечи и постороннего привкуса.
5. Светло - желтого 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