

Акт
о контроле качества готового блюда и соблюдения режима питания в МДОУ
«Детский сад № 204» от 19.01.2024г.

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 – Маслениковой А.В., Хаматьяновой М.Д. – поваров.

Провела контроль качества готовых блюд в группах 3 первого корпуса и 8 (второго корпуса) (обед)

- 1.Щи с картофелем на мясном бульоне со сметаной
- 2.Бефстроганов из отварного мяса
- 3.Макаронные изделия отварные
- 4.Компот из смеси ягод с/м
- 5.Хлеб ржаной

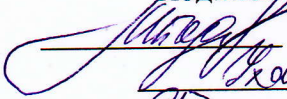
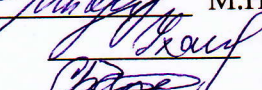
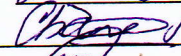
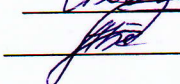
В ходе проведенного контроля отмечено, что претензий к качеству готовых блюд члены комиссии не имеют единогласно.

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. Внешний вид - готовые кусочки мяса нарезаны брусочками Вкус и запах – отварного мяса; аромат сметаны, пассерованного лука, умеренно соленый. Цвет - мясо светло-коричневое, соус оранжевый с молочным оттенком. Консистенция - кусочки мяса мягкие, без грубых пленок и сухожилий; сметанный соус однородный, вязкий.
3. Светло-коричневого цвета. Макароны изделия отварены до готовности, хорошо набухшие, легко разделяются. Запах и вкус макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла, умеренно соленый, без постороннего привкуса и запаха.
4. Темно-красного цвета. Фрукты не переварены. Запах концентрированный, приятный. По вкусу кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса.
5. Мякиш однородный, мелкопористый. Вкус без горечи 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