

Акт
о контроле качества готового блюда и соблюдения режима питания в МДОУ
«Детский сад № 204» от 27.02.2024г.

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. Суп картофельный с горохом
2. Люля – кебаб из кури
3. Каша гречневая рассыпчатая
4. Соус красный основной
5. Компот из ягод с/з
6. Хлеб ржаной


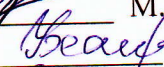


В ходе проведенного контроля отмечено, что претензий к качеству готовых блюд члены комиссии не имеют единогласно.

Примечание:

1. Бульон светло – золотистого цвета. Нарезка овощей однородная. В жидкой части овощи- сохранившие форму нарезки. В меру соленый. Без постороннего привкуса.
2. Изделие в виде сарделек, Цвет - поверхность светло-золотистая, на срезе от светло-серого до серого. Консистенция - сочная, мягкая. Без постороннего привкуса и запаха.
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. Светло-коричневого цвета, без пленки на поверхности, без комочков заварившейся муки, без всплывшего жира на поверхности. Вкус и запах - насыщенного бульона, с привкусом овощей и томата, в меру соленый.
5. Красного цвета. Фрукты не переварены. Запах концентрированный, приятный. По вкусу кисло-сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса. Кисло - сладкий, без излишней кислотности и постороннего привкуса.
6. 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