

**Акт**  
**о контроле качества готового блюда и соблюдения режима питания в МДОУ**  
**«Детский сад № 204» от 18.04.2024г.**

**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 общности;
  - О.В.Уханова – представитель родительской общности;
- в присутствии работника пищеблока – Маслениковой А.В., Хаматьяновой М.Д. – поваров.

Провела контроль качества готовых блюд в группах 2,4 первого корпуса и 7,8 (второго корпуса) (обед)

1. Борщ с картофелем со свининой и сметаной
2. Гуляш «Болоньезе»
3. Макароны изделия отварные
4. Компот из яблок
5. Хлеб ржаной


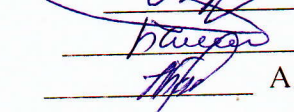


В ходе проведенного контроля отмечено, что претензий к качеству готовых блюд члены комиссии не имеют единогласно.

**Примечание:**

1. Бульон красного цвета. Нарезка овощей однородная. В жидкой части овощи сохранившие форму нарезки. Мясо – нарезано на мелкие порционные кусочки, нежная, мягкая. В меру соленый. Без постороннего привкуса.
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. Светло - желтого 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