

**Акт**  
**о контроле качества готового блюда и соблюдения режима питания в МДОУ**  
**«Детский сад № 204» от 03.07.2024г.**

**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 1,5 первого корпуса, группа 8 второго корпуса (обед)

1. Суп картофельный рыбный
2. Биточек «Смачный»
3. Рагу из овощей
3. Рагу из овощей с курой
4. Хлеб ржаной йодированный
5. 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. Рыба нежная, мягкая. В меру соленый. Без постороннего привкуса и запаха.
2. Корочка светло коричневого цвета, на разрезе Светло-серого цвета. Овально приплюснутой формы, без трещин и заминов. Котлета в меру плотная, однородная и сочная. Запах и вкус куриной котлеты умеренно соленый, без излишнего вкуса хлеба и постороннего привкуса.
3. Цвет: свойственный данному виду овощей; овощного отвара - светло - оранжевый. Внешний вид: нарезка однородная, аккуратная, овощи, сохранившие форму. Запах: тушёных овощей и ароматом томата, специй. Вкус: тушёных овощей с томатом, умеренно солёный, без горечи и излишней кислотности, без постороннего привкуса.
3. Цвет: свойственный данному виду овощей; овощного отвара - светло - оранжевый. Внешний вид: нарезка однородная, аккуратная, овощи, сохранившие форму. Мясо отварено до готовности. Консистенция мяса: мягкая, сочная. Запах: тушёных овощей с мясом и ароматом томата, специй. Вкус: тушёных овощей с мясом и привкусом томата, умеренно солёный, без горечи и излишней кислотности, без постороннего привкуса.
4. Мякиш однородный, мелкопористый. Вкус без горечи и постороннего привкуса.
5. 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