

**Акт**  
**о контроле качества готового блюда и соблюдения режима питания в МДОУ**  
**«Детский сад № 204» от 31.05.2024г.**

**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.

Провела контроль качества готовых блюд в группах 1,4 первого корпуса (обед)

1.Суп картофельный с зелёным горошком и курицей

2.Котлета «Рыжик»

3.Картофельное пюре

4.Огурец свежий

5.Напиток из смеси сухофруктов

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. Мясо куры нарезано на порционные кусочки, нежное, мягкое. Зеленый горошек – нежный, мягкий, сохранивший форму. 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. Светло- кремового цвета. Протертая картофельная масса без посторонних включений. Консистенция- густая, пышная, однородная, умеренно соленый, без постороннего привкуса.


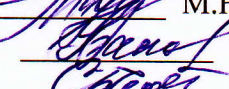
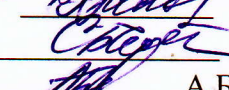

4. Качество продукта хорошее.

5. Темно-коричневого цвета. Фрукты не переварены. Запах концентрированный, приятный. По вкусу 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