

АКТ
проверки организации питания в
МБДОУ «Детский сад №55 комбинированного вида»

от 11.11.2025

Комиссия в составе:

Председатель: М.И.Воротникова заведующий хозяйством
Члены комиссии: Д.П.Самолысова методист
А.Н.Ермакова председатель профкома
Е.С.Яковлева зав.производством ООО «Винегретъ»

составили настоящий акт по результатам проверки отслеживания качества готовых блюд, приготовленных на обед.

На обед по меню требованию на 11.11.2025 было запланировано приготовление следующих блюд: салат из свеклы с растительным маслом, борщ, плов с мясом говядины, кисель из сухофруктов.

Комиссией установлено:

Все блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами, так:

Салат из свеклы с растительным маслом;

Внешний вид

- **Компоненты равномерно нарезаны** в соответствии с технологией приготовления. Например, свёклу нарезают соломкой или натирают на тёрке.
- **Поверхность** — блестящая от растительного масла. Допускается незначительное отслоение жидкости (не более 5%).
- **Салат уложен горкой.** Можно оформить зеленью и фигурно нарезанными овощами.
- **Консистенция**
- **Плотная, сочная.** Растительное масло добавляет блюду мягкость и насыщенность.
- **В некоторых случаях** — мягкая, сочная, например, в салате из отварной свёклы с растительным маслом.

Вкус

- **Характерный для входящих в состав продуктов.** Например, в салате из свёклы с луком и орехами сладость свёклы сочетается с остротой чеснока и репчатого лука, лёгкой кислинкой ткемали.
- **В некоторых случаях** — умеренно солёный (кисловато-сладкий или кисловатый) с привкусом растительного масла.

Запах

- **Характерный для свёклы.** В некоторых случаях — аромат свёклы, в других — аромат растительного масла.

Борщ:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

(свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

Консистенция: свекла и овощи — мягкие, капуста свежая — упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Плов с мясом говядины;

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса — мягкая, нежная, риса — мягкая.

Цвет: мяса — серый, риса и овощей — от светлого до светло-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Кисель из сухофруктов;

Внешний вид: прозрачный, без комочков.

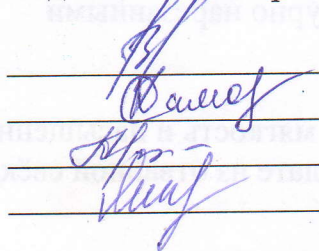
Цвет: светло-оранжевый (для киселя из кураги) или желтоватый (для киселя из смеси сухофруктов).

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Поверхность: гладкая, без плёнок.

Комиссия пришла к выводу, что органолептические свойства всех приготовленных на обед блюд соответствуют технологическим требованиям.

Подпись членов бракеражной комиссии:



М.И.Воротникова

Д.П.Самолысова

А.Н.Ермакова

Е.С.Яковлева

Представитель ООО «Винегреть»



(Зубова Н.В.)