

Акт проверки технологии приготовления блюд.

От 25.09.2025 г.

Состав комиссии:

Председатель: Тикунова С.Н.- заведующая МДОУ Д/с. села Поим

Члены комиссии:

- Климова А.С.- завхоз;
- Стажкова О.П. – член родительской общественности;
- Чекашева Ю.В.- член родительской общественности;
- Пестова Ю.Ю.- член родительской общественности;

В присутствии повара Федосовой И.В.

Цель: проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов на обед.

В ходе проверки установлено следующее:

На обед по меню, утвержденное заведующей, суп «Крестьянский», рис отварной, мясо тушеное (куриное), компот из сухофруктов. Технологические карты имеются, приготовление блюд осуществляется в соответствии с ними. Закладка продуктов проходит по количеству детей и норм на одного ребенка.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию.

Проверили внешний вид работников пищеблока. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала пищеблока, журнал витаминизации 3 блюд.

Вывод: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Члены комиссии:

- Стажкова О.П. – *Стаж*
- Чекашева Ю.В.- *Чекашева*
- Пестова Ю.Ю.- *Пест*