

Отдел образования администрации города Саки
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7 «Чайка»

АКТ ПРОВЕРКИ № 4

комиссией по родительскому контролю за организацией питания

Нами, комиссией родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 7 «Чайка», в составе:

Члены комиссии:

Кудрина В.В., заведующая,

Садовская А.В. – медсестра,

Привалова О.Н.- председатель родительского комитета детского сада

Михальская З.Ф., председатель родительского комитета группы «Капелька»

Осадчук О.А. председатель родительского комитета группы «Ромашка»

составили настоящий акт о нижеследующем:

1. Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню;
2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд;
3. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде;

Выявлено следующее:

1. Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню

Пищеблоком МБДОУ «Чайка» было предложено провести контрольное взвешивание и дегустацию блюд: пюре картофельное с морковью и рыба, запеченная в омлете.

Процесс приготовления пюре картофельное с морковью и рыба, запеченная в омлете соответствует технологической карте. Технология приготовления соблюдена.

Пюре картофельное с морковью

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями

Вкус: картофельного пюре и моркови

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

Рыба, запеченная в омлете

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо
Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

2. Мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд

В ходе проверки нарушений в организации питания санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи не выявлено. Внешний вид, цвет, запах и вкус пищи позволяет судить о соблюдении технологии приготовления и соблюдении сроков реализации и хранения продуктов. Столы накрыты вовремя. Пища подана горячей, но не обжигающей. При сравнении нескольких порций с контрольным блюдом нарушений также не выявлено

3. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде. Сотрудники пищеблока приходят на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи хранятся в индивидуальном шкафу. Перед началом работы сотрудники пищеблока проходят осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей после чего делают запись в журнале.

Выводы и предложения:

- 1.. Таким образом, в результате проведенного мониторинга отмечено что санитарно-гигиенические требования при приготовлении и раздаче пищи соблюдаются. Суточная проба и контрольное блюдо имеются в наличии. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Меню соответствует десятидневному меню;
2. Внешний вид, цвет, запах и вкус пищи соответствует органолептическим показателям .
- 3 Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде выполняется.

Члены комиссии:

	Кудрина В.В.
	Садовская А.В.
	Привалова О.Н.
	Михальская З.Ф.
	Осадчук О.А.