

## Акт

общественного контроля за питанием воспитанников.

от 05 апреля 2022 г.

05.04.2022 г. был проведён контроль за качеством приготовления блюд в МАДОУ «ЦРР-детский сад № 252» г.Перми 2 корпус, ул.Закамская 44 а.  
Организатор питания: ИП Бабкина Ф.С.

Цель проверки: Оценить организацию и вкусовые качества приготовленных блюд в детском саду.

Вопросы для изучения:

- 1.Режим питания
- 2.Степень готовности и вкусовые качества блюд.

Общественная Комиссия в составе Люлиной И.В. и родителем Уткиной Яной Андреевной провела оценку организации и вкусовые качества приготовленных блюд в детском саду.

В результате проверки было выявлено:

1. Блюда на кухне готовятся вовремя.  
Во всех возрастных группах был нарушен режим получения готовых блюд, раньше графика. Помощники воспитателей своевременно помогают дошкольникам подготовиться к приёму пищи, следят за температурным состоянием пищи, стараются не допускать остывания еды.

По результатам проверки организации питания членами комиссии по питанию серьёзных замечаний нет.

2. Пробы на степень готовности пищи и вкусовые качества блюд, были взяты перед ужином.

Меню 2 день.

1 блюдо: Пудинг из творога паровой. Блюдо красивое и аппетитное на вид. Внешний вид: сохранена форма, без трещин. Консистенция: нежная, рис равномерно распределен, хорошо приготовлен.

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый с вкраплениями риса

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус творога, продуктов, входящих в блюдо, слегка с кислинкой.

1 блюдо ГА-диета: Каша гречневая с овощами. Блюдо аппетитное на вид. Технология приготовления соблюдена. Каша сварена до готовности. Мелко нашинкованные овощи припущены до готовности, соединены с рассыпчатой кашей. Внешний вид: каша рассыпчатая, мелко нашинкованные овощи равномерно распределены. Цвет светло-оранжевый от моркови. Вкус: продуктов, входящих в блюдо. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

2 блюдо: Чай с молоком. При беседе с поваром, технология соблюдена. Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема. Чай серовато – белого цвета, на вкус сладкий с привкусом молока с запахом, свойственным молоку и чаю.

2 блюдо ГА-диеты: Чай без сахара Напиток имеет приятный вкус, в меру сладкий, цвет очень светлый.

Рекомендации:

Получать пищу согласно утвержденному графику выдачи продуктов.

Заваривать чай более насыщенно.

Методист  И.В.Люлина

Родитель:  Я.А. Уткина