

## Акт

общественного контроля за питанием воспитанников.

от 15 марта 2022 г.

15.03.2022 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. Соблюдение технологии приготовления.
3. Степень готовности и вкусовые качества блюд.

Общественная Комиссия в составе Люлиной И.В., 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 и выдаются в соответствии с графиком выдачи. Помощники воспитателей своевременно помогают дошкольникам подготовиться к приёму пищи, следят за температурным состоянием пищи, не допускают остывания еды и не разливаются слишком горячее первое блюдо.
2. Пробы на степень готовности пищи и вкусовые качества блюд, были взяты перед обедом.

Меню 7 день, ГА диета.

1 блюдо: Суп с перловой крупой.

Блюдо аппетитное на вид. В процессе беседы с поваром выяснено, что технология приготовления соблюдается: Технология приготовления. Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Солёные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук. через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной, доводят до кипения.

Требования к качеству. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие.

Крупа мягкая. Вкус в меру острый, солёный, ароматогурцов, крупы, овощей.

Рекомендации: нет.

2 блюдо: Жаркое из говядины, свинины.

В основном соблюдается технологический процесс приготовления. Мясо нарезается небольшими ломтиками, варится до полуготовности. Картофель нарезается кубиками, репчатый лук шинкуется и слегка пассируется. Приготовленные овощи и мясо соединяется в кастрюлю так, чтобы сверху и снизу были овощи, а мясо – в середине, заливается бульоном до уровня овощей и тушится под крышкой на слабом огне до готовности в течение 20- 30 минут.

Требования к качеству: Цвет мяса светло серый, сохранена форма нарезки, консистенция мягкая, вкус и запах тушеного мяса с картофелем. Овощи мягкие, форма нарезки не сохранена.

Рекомендации: Не переваривать картофель.

Салат из моркови с яблоками. Технология приготовления также соблюдается: Технология приготовления: Варёную очищенную морковь нарезают соломкой. Яблоки без семенного гнезда нарезают тонкими ломтиками.

Морковь соединяют с яблоками, прогревают при температуре 85° С не менее 3-х минут и заправляют растительным маслом.

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны, равномерно перемешаны. Салат заправлен растительным маслом; Консистенция: мягкая, сочная; Цвет: моркови и яблок; Вкус: свойственный моркови и сорту яблок;

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам


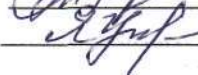
Рекомендации: нет.

3 блюдо: Компот из яблок.

Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные фрукты закладывают в кипящую воду, не добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты. Готовый компот охлаждают.

Рекомендации: Сбалансировать вкус, сделать более насыщенным.

Методист  
Родитель

 И.В.Люлина  
 Я.А. Уткина