АКТ № 22

проверки организации питания
в МКДОУ – детском саду № 7 г.Татарска

Дата проверки: «11» 02 2026 г.

1.Наличие основного 10-ти дневного меню имеется

2.Приказ учреждения об организации питания на 2025-2026 учебный год

приказ № 4 от 12.01 2026 г

3. Приказ о назначении ответственного за питания в учреждении
(ФИО, должность) Якушевич Марина Владимировна

4. Циклическое меню (печать, подписи)
оформлено/не оформлено имеется

5. Наличие меню (копия основного, заверенная)по группам имеется

6. Технологические карты (соответствует /не соответствует меню на день проверки и предыдущий день) имеется

7. Журнал бракеража (ведется/не ведётся кратность) имеется

8. Кто осуществляет разрешение блюда к реализации, выдачи готовой пищи

Бракеражная комиссия от 12.01 2026 г

9. Предмет контроля (завтрак, обед, уплотнённый ужин)

обед

10. Блюда, представленные для проверки, согласно меню:

1 Салат картофельный с морковью и зеленым горошком
2 Рассольник ленинградский
3 Котлета мясная с маслом
4 Кисель из апельсинов

салат картофельный
с мясными и зелен. горошком

54-32

Внешний вид: салат соответствует продуктам

Консистенция: мягкая, соответствует салату

Цвет: соответствует

Запах: соответствует

Вкус: вареного картофеля в сочетании с мор-ью, зеленым

Вес: 30-50

Рассольник Ленинградский

54-3с

Внешний вид: соответствует рассольнику

Консистенция: соответствует

Цвет: соответствует рассольнику

Запах: огурцов, крупы и овощей

Вкус: соответствует

Вес: 150-180

Капуста тушеная с мясом

54-10м

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: соответствует блюду

Запах: тушеного мяса, овощей и капусты

Вкус: соответствует

Вес: 110-130

11. Суточная проба (правильность хранения, сменяемость, наличие (48ч)

имеется

Кисель из апельсинов

54-20×4

Внешний вид: полупрозрачный

Консистенция: однородная

Цвет: оранжевый

Запах: апельсина

Вкус: апельсина

Вес: 150-180

Внешний вид: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Запах: _____

Вкус: _____

Вес: _____

Внешний вид: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Запах: _____

Вкус: _____

Вес: _____

Заключение комиссии:

Проверенные блюда соответствуют технологии приготовления и органолептическим показателям блюд на выходе

Подписи членов комиссии: Панцева Т.Н.
Корнева Е.А.
Герасимова О.В.
Шарина Л.Ю.

С актом ознакомлена: _____

(Ф.И.О. руководителя учреждения и подпись)

приложение к акту №22

кисель из апельсинов



рассольник Ленинградский



Салат картофельный с морковью и зеленым горошком



капуста тушенная с мясом



Суточная проба

