

АКТ № 22

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

Дата проверки: «11» 08 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) Исмаилов Марсела Висамировна

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

Бюропроектная комиссия от 12.01.2026 г.

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

обед

10. Блюда, представленные для проверки, согласно меню:

1. Салат куриный с морковью и яблоком

2. Рагу из картофеля с мясом

3. Компот из фруктов с сахаром

4. Кисель из айвы

салат картофельный
с морковью и зел. горошком

54-30

Внешний вид: салат соответствует продуктам

Консистенция: мякая, соответствует салату

Цвет: соответствует

Запах: соответствует

Вкус: вареного картофеля в сочетании с мор-вю, зеленью

Вес: 30-50

Рассольник Ленинградский

54-30

Внешний вид: соответствует рассольнику

Консистенция: соответствует

Цвет: соответствует рассольнику

Запах: овощей, крупы и овощей

Вкус: соответствует

Вес: 150-180

Кашуто тушная с мясом

54-104

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, нурами мяса целое

Консистенция: мясная, зернистая

Цвет: соответствует блюду

Запах: тушеного мяса, овощей и картофеля

Вкус: соответствует

Вес: 110-130

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

Уничт.

кисель из вишневого

54-20x4
Внешний вид: пониженный

Консистенция: однородная

Цвет: оранжевый

Запах: ананасовый

Вкус: ананасовый

Вес: 150-180

Внешний вид: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Запах: _____

Вкус: _____

Вес: _____

Внешний вид: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Запах: _____

Вкус: _____

Вес: _____

Заключение комиссии:

Проверенные журналы соответствуют
требованиям приложенный и
характеристики приложенный журнал
на выгоре

Подписи членов комиссии:

Тимофеева Е.Н.

Корнилова Е.Н.

Красникова О.В.

Исаева Л.Ю.

Гераф -

С актом ознакомлена:



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

салат картофельный с

морковью и зеленым горошком



рассольник Ленинградский



суточная проба



кисель из апельсин



Режим питания	№ рецептур урны	Наименование рецептуры (состав)	Вторичная тарировка (кг/2 нед.)	Объем тарировки	Б	Ж	У*	Кал.	Среднее количество ребенка
Завтрак	54-278	1. Кашица из хлопьев овсяных молотых	150,0	388	4,02	4,71	18,99	136,0	14,49
	54-279	2. Кофе-чай с сахаром и медом	180,0		2,86	2,53	9,82	70,8	11,86
Пром.		3. Хлеб пшеничный	40,0		3,04	0,42	19,68	93,8	3,82
	54-13	4. Сыр твердый с маслом в нарезке	15,0		3,48	4,43	0	82,7	11,42
Второй завтрак	12	1. Сок фруктовый	100,0	100	0,5	0,1	10,1	43,3	10,6
Обед	54-343	1. Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	50,0	610	1,15	3,57	4,79	56,7	9,8
	54-34	2. Рассольник с рыбными тушками	180,0		4,38	5,19	12,37	113,0	17,09
	54-106	3. Капустный суп с фасолью	170,0		14,33	14,34	9,02	222,9	88,04
	54-283	4. Каша из хлопьев овсяных	180,0		0,39	0,08	12,88	53,8	17,55
Пром.		5. Чай зеленый	42,0		2,77	0,5	14,03	3,17	2,17
	Пром.	6. Хлеб пшеничный	28,0		13,76	0,25	13,76	66,6	2,13
Полдник	54-67	1. Сметана	70,0	260		1,65	14,42	149,3	21,19
Пром.		2. Молоко стевеновое с сахаром	10,0		0,73	0,85	6,32	32,7	4,64
	54-131	3. Чай без сахара	180,0		0,08	0,02	0,03	6,54	215,73
Итого				1388	53,71	40,2	145,39	1168,1	

Ответственный за составление меню: Якушев М. В.
 Ответственный за приготовление пищи: Гимесов С. Ф., Чаловских С. В.