

АКТ № 385

проверки столовых дошкольных учреждений, отбора проб блюд, мучных кулинарных изделий для органолептического и физико-химического анализа

« 3 » марта 20 17 г, 10:20 часов

ДОУ №101, "Умелюшки"  
наименование объекта, руководитель организации

Комиссия в составе инт. техника Замарева Э.Н., с. микробиолог Моисеева Н.И.  
должность, фамилия, И.О

в присутствии шеф-повара Лузылкиной Л.Н., мед. работника Тиммановой Р.  
должность, фамилия представителя контролируемого органа

установила:

1) меню составлено правильно, (неправильно), калькуляция на блюда есть (нет)

однодневное меню соответствует недельному, утверждено.

2) контрольные блюда есть (нет)

на раздаче в полном объеме

3) суточная проба оставлена, хранится правильно (не правильно)

при t +6°C, плотно закрытыми крышками, 48 часов.

4) органолептическая оценка блюд:

Наименование блюд (изделия)	Ф.И.О. изготовителя	Температура блюд на раздаче	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетв.):
<u>Салат из ств. свекл. кай севеки</u>	<u>Медведевская</u>	<u>выдержт</u>	<u>хор</u>
<u>Шш из св. капусты скарт. ко шк. соус.</u>	<u>Медведевская</u>	<u>выдержт</u>	<u>хор</u>
<u>котлеты "Чикинские"</u>	<u>Фарахова</u>	<u>выдержт</u>	<u>хор</u>
<u>картофельное пюре</u>	<u>Фарахова</u>	<u>выдержт</u>	<u>хор</u>
<u>Каша гр. из сушен. фруктов</u>	<u>Мервуская</u>	<u>выдержт</u>	<u>хор</u>

5) результаты контрольного взвешивания блюд:

№ п.п.	Наименование блюда (изделия)	Кол-во порций, шт.	Средняя масса, г.		Отклонение, г	Ф.И.О. изготовителя
			Фактически	по рецептуре		
<u>1</u>	<u>Салат из ств. свекл.</u>	<u>228</u>	<u>13700</u>	<u>13680</u>	<u>✓</u>	<u>Медведевская</u>
<u>2</u>	<u>Шш из св. кап. скарт. ко шк. соус.</u>	<u>279</u>	<u>59000</u>	<u>58590</u>	<u>+410 N</u>	<u>Медведевская</u>
<u>3</u>	<u>картофельное пюре</u>	<u>228</u>	<u>34180</u>	<u>34200</u>	<u>✓</u>	<u>Фарахова</u>
<u>4</u>	<u>Каша гр. из суф.</u>	<u>228</u>	<u>46000</u>	<u>45600</u>	<u>+400 N</u>	<u>Медведевская</u>

6) Замечания по технологии приготовления блюд есть (нет)

7) Маркировка посуды, инвентаря соблюдается (не соблюдается)

8) оборудование исправлено (неисправно)

все в рабочем состоянии.