



Заведующая ГККП
Ясли сад «Көктем»
Джалмуратова Н.Ж
«19» декабря 2024г

**Акт
проведения бракеража готовой продукции от 19.12.2024г**

Мы, нижеподписавшиеся, провели бракераж продуктов питания на обед.
диетсестра Семянникова Г.П., члены комиссии:
шеф-повар Ергалиева Г.С.
представители родительского комитета Асылбекова У.Ш.
Салимжанова А.И.

Составили настоящий акт о проверке выдачи норм питания детям в группах
19.12.2024г Согласно санитарным правилам №КР ДСМ-59 от 13.07.2021 года
«Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и
домам ребенка» рекомендуемая масса порций в граммах составляет:

- Салат -40/60
- Первое блюдо – 150/200гр
- Второе блюдо – 150/200гр
- Третье блюдо – 100/150гр

- 1.Салат «Зелёный» (капуста, морковь,зелёный горошек, растительное масло
- 2.Свекольник на костном бульоне со сметаной (после термической обработки)
- 3.Плов с мясом
- 4.Кисель фруктовая

Салат уложен горкой, нарезка сохранена, . Овощи мягкие. Вкус и аромат соответствует используемым продуктам. Салат в меру соленый.
В первом блюде на поверхности видны блестки жира, форма нарезки овощей соблюдена. Консистенция: овощей - мягкая. Цвет: вареных овощей - сохранен, цвет жира на поверхности супа - светло-желтый. Вкус: вареных овощей, пассированного лука и моркови. Запах: пассированных овощей.
Во втором блюде зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная Цвет: от белого до кремового Вкус: отварного риса с мясом. Запах: отварного риса с маслом.
Кисель. Вкус сладкий. Цвет розовый
Все готовые блюда имеют хороший внешний вид, соответствующий требованиям по приготовлению, аппетитный запах и приятный цвет.
Технология соблюдается.

диетсестра
шеф-повар
члены родительского комитета

Семянникова Г.П.
Ергалиева Г.С.
Асылбекова У.Ш.
Салимжанова А.И.