

Акт

проведения бракеража готовой продукции от 20.08.2026г

Мы, нижеподписавшиеся, провели бракераж продуктов питания на обед.

члены комиссии:

диетсестра Семянникова Г.П.

Методист Крикбаева Ж.С.

шеф-повар Ергалиева Г.С.

представители родительского комитета 1гр – Бажикенова А.С.

6гр – Бондарь Ю.И.

Составили настоящий акт о проверке выдачи норм питания детям в группах 20.08.2026г

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 овощной Витаминный -30/40

Первое блюдо – Суп Харчо -150/200гр

Второе блюдо – Пирог рыбный -150/180гр

Третье блюдо – Компот с/ф -150/180гр

1.Салат «Витаминный» (капуста, морковь, яблоко, растительное масло)

Салат уложен горкой, нарезка сохранена. Овощи мягкие. Вкус и аромат соответствует используемым продуктам. Салат в меру соленый.

2.Суп Харчо на мк/б со сметаной

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, рис. Овощи, крупа не переварены.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: пассированных овощей, риса и чеснока, умеренно соленый.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

3.Пирог рыбный

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, рис. Овощи, крупа не переварены.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: пассерованных овощей, риса и чеснока, умеренно соленый.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

4.Компот сухофруктов

Вкус и запах свойственные варёным сухофруктам. Цвет слегка коричневый, прозрачный слегка сладкий.

Методист

диетсестра

шеф-повар

члены родительского комитета

*Ж.С. Крикбаева* Крикбаева Ж.С.

*Г.П. Семянникова* Семянникова Г.П.

*Г.С. Ергалиева* Ергалиева Г.С.

*А.С. Бажикенова* Бжр – Бажикенова А.С.

*Ю.И. Бондарь* 6гр – Бондарь Ю.И.