

**АКТ**  
**Проверки качества и объема приготовленных блюд**  
**в МБДОУ №173 «Лучик»**

Цель проверки оценка Качества и объема приготовленных блюд  
 Дата проверки 26 мая  
 Члены комиссии Чушнова Ю.В.

№ п/п	Параметры	Вес	№ п/п	Фактические параметры	Вес
1	Салат из картофеля с огурцами свежими	40/50	1	Салат из картофеля с огурцами свежими	40/50
2	Щи из свеклы капустой на мясокостном бульоне	150/200	2	Щи из свеклы капустой на мясокостном бульоне	150/200
3	Терокховое пюре с маслом сливочным	120/150	3	Терокховое пюре с маслом сливочным	120/150
4	Тертые мясоное	70/80	4	Тертые мясоное	70/80
5	Жюльен из смеси сухофруктов	150/200	5	Жюльен из смеси сухофруктов	150/200
6	Хлеб ржано-пшеничный	40/50	6	Хлеб ржано-пшеничный	40/50

При проверке установлено, что: Щи очень вкусные. Бульон цвет прозрачный, капуста нашинкована соломкой, картофель не разварен. Салат имеет насыщенный вкус, и огурцы тонко нашинкованы мелкими кубиками и соломкой. Терокховое пюре однородное с выраженным вкусом сливочного масла. Тертые мясоное, стр-но однородное в соусе. Жюльен сладкий. Хлеб свежий.

**Выводы**

Обед приготовлен согласно нормам, порционными приготовлениями соблюдена.

**Предложения** в дальнейшем соответствовать санитарно-гигиеническим нормативным карт приготовления блюд.

Члены комиссии Чушнова Ю.В.