**Акт по результатам проверки на тему:**

**«Анализ качества приготовленных блюд: определение качества готовой продукции, закладка, кулинарная обработка».**

Октябрь 2022 год

В соответствии с годовым планом работы в детском саду была проведена проверка по определению качества приготовленных блюд.

**Цель проверки:** Определение качества готовой продукции, закладки продуктов, кулинарной обработки, норм выдачи, отслеживание приготовленных блюд согласно технологическим картам.

**В ходе проверки** на пищеблоке в детском саду соблюдается последовательность технологических процессов. Исключены встречные потоки сырой и готовой продукции, использованной и чистой посуды. В детском саду имеется сезонное перспективное меню (лето-осень, зима-весна) на 2 недели, утвержденное директором детского сада. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие два – три календарных дня. Перспективное меню составлено с учетом выполнения всех норм. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их масса в граммах (брутто), вес (нетто) готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

Диет сестра Мовчун О.В. ежедневно следит за закладкой продуктов, за технологией приготовления, снимает пробу и проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд. Только после разрешения диетсестры блюдо допускается к выдаче.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2С до +6С. Суточная проба хранится не менее 24 часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника, или ужина соответственно.

Кулинарная обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующей маркировкой разделочного инвентаря. Сырые овощи для салата обрабатываются и разделываются на столах и досках с маркировкой ОВ. Вареное мясо, используется для первых и вторых блюд, подвергается вторичной термической обработки. Первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-3 часов.

Диетсестра Мовчун О.В. следит за кулинарной обработкой, полнотой закладки продуктов, выходом блюд и вкусовыми качествами готовых блюд. Ежедневно проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий. Проводится С-витаминизация третьих блюд.

Масса порции для детей в зависимости от возраста соответствует Санитарным правилам. Интервалы между приемами пищи соблюдаются. Готовая пища выдается согласно графику выдачи готовой продукции на группы после снятия проб.

**Рекомендации и предложения по организации работы:**

1. Продолжать соблюдать последовательность технологических процессов.
2. Продолжать соблюдать все правила при кулинарной обработке.
3. Диетсестре продолжать контролировать закладку продуктов, наличие суточных проб, норму выдачи, качество готовой прдукции.

Составила: мед.сестра Мовчун О.В.