АКТ
по результатам проведения работы бракеражной комиссии
МБДОУ «Детский сад № 6 – центр развития ребенка»

№____ от «____»_____ 20___г.

Бракеражная комиссия в составе:
- заместитель заведующего по АХЧ – А.Б. Тишина;
- старший воспитатель- Т.И.Сергеева;
- председатель ПК – О.Н. Кузьмина;
- шеф-повар – Трубачева В.В.
- член Управляющего совета – Кравченко С.В.

Ежедневно проводила органолептическую оценку качества готовой продукции в пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 6 – центр развития ребенка»
Все блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления пищи (технологическим картам).
Супы, бульоны приготовлены в соответствии с технологией приготовления пищи (технологическим картам).
Супы, бульоны прозрачные, без посторонних примесей, загрязненности.
Запах и цвет блюд без посторонних примесей и привкусов.
Блюда не пересолены, нет горечи и излишней кислотности.
Мясные блюда сочные, мягкие.
Рыба блюда сочные, мягкие.
Консистенция блюд соответствует достаточной степени готовности.
_____
_____
_____
_____
_____

Комиссия пришла к выводу: в пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 6 – центр развития ребенка» приготовление блюд (не) соответствует технологии приготовления пищи. Блюда к выдаче (не) разрешены ежедневно и без замечаний (с замечаниями).
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Комиссия:

зам. зав. по АХЧ_____/ А.Б. Тишина/
старший воспитатель_____/ Т.И.Сергеева/
председатель ПК _____/ О.Н. Кузьмина/
шеф-повар _____/В.В. Трубачева/
член Управляющего совета _____/С.В.Кравченко/