

КАРТА КОНТРОЛЯ № 3

за реализацией готовых блюд в ОУ «Дельский садик»

ул. Рабочей, д. 1

№ п/п	Позиции контроля	блюдо 1	блюдо 2	блюдо 3	блюдо 4	блюдо 5	блюдо 6	
1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Рацион питания в соответствии с утвержденным примерным меню (день № 8.)							
1.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	обеденный суп с рыбой, салат из овощей, картофельное пюре	суп - пюре из картофеля, салат из овощей, картофельное пюре	каршас по-домашнему, салат из овощей	каршас по-домашнему, салат из овощей	трюфель с грибами, картофельное пюре	каршас по-домашнему, салат из овощей, картофельное пюре	
1.2.	выход блюда	40/50	180/200	160/200	150/180	10/50	20/30	
2.	Рацион питания в соответствии с ежедневным меню							
2.1.	меню согласовано руководителем ДОУ (да/нет)	да						
2.2.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	суп - пюре из картофеля, салат из овощей, картофельное пюре	суп - пюре из картофеля, салат из овощей, картофельное пюре	каршас по-домашнему, салат из овощей	каршас по-домашнему, салат из овощей	трюфель с грибами, картофельное пюре	каршас по-домашнему, салат из овощей, картофельное пюре	
2.3.	выход блюда	40/50	180/200	160/200	150/180	10/30	20/30	
3.	Фактический рацион питания (накрыто на столы)							
3.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	обеденный суп с рыбой, салат из овощей, картофельное пюре	суп - пюре из картофеля, салат из овощей, картофельное пюре	каршас по-домашнему, салат из овощей	каршас по-домашнему, салат из овощей	трюфель с грибами, картофельное пюре	каршас по-домашнему, салат из овощей, картофельное пюре	
3.2.	выход блюда (средняя масса 5 порций)	200/250	900/1000	800/1000	750/900	50/150	100/150	
4.	В соответствии с журналом бракеража готовой продукции							
4.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	обеденный суп с рыбой, салат из овощей, картофельное пюре	суп - пюре из картофеля, салат из овощей, картофельное пюре	каршас по-домашнему, салат из овощей	каршас по-домашнему, салат из овощей	трюфель с грибами, картофельное пюре	каршас по-домашнему, салат из овощей, картофельное пюре	
4.2.	время приготовления блюд	11:00	11:05	11:05	11:05	11:05	11:05	
4.3.	время снятия проб бракеражной комиссией	11:10	11:10	11:10	11:10	11:10	11:10	
4.4.	блюда приняты к реализациями тремя членами бракеражной комиссии (соответствуют вкусу, цвет, запах) (да / нет, с указанием конкретного несоответствия)	да	да	да	да	да	да	
4.5.	произведено взвешивание контрольных блюд бракеражной комиссией (указан выход блюда)	40/50	180/200	160/200	150/180	10/30	20/30	
5.	Реализация готовых блюд							
5.1.	выдача блюд с пищеблока согласно графику	Согласно графику выдачи						

1	2	3	4	5	6	7	8
	(указать время)						
5.2.	фактически блюда выданы с пищеблока (указать время)	11:25 - 11:55					
5.3.	время приема пищи согласно графику	согласно графика 11:50	12:20				
5.4.	фактическое время приема пищи		12:20				
6.	Выводы						
6.1.	ежедневное меню соответствует примерному 10-дневному меню по выходу и составу блюд (да / нет)	99					
6.2.	фактический рацион питания соответствует ежедневному меню по выходу и составу блюд (да/нет)	99					
6.3.	блюда допускаются к реализации после снятия проб 3 членами бракеражной комиссии (да/нет)	99					
6.4.	выдача блюд с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком (да / нет)	99					
6.5.	соблюдается график питания детей в группах (да/нет)	99					
7.	Предложения:						
7.1.							
7.2.							

Руководитель ОУ

С.М.В. Никола

Члены комиссии:

Иванов по функциональной структуре *Иванов*
(должность, подпись, расшифровка)

Воспитатель Иванова с.п. *Иванова*
(должность, подпись, расшифровка)

Воспитатель Иванова с.п. *Иванова*
(должность, подпись, расшифровка)

демонстрационный *Иванов*
воспитатель *Иванова*

Иванова
Иванова