

АКТ
органолептической оценки и степени
готовности блюда, кулинарного изделия
в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
корпус ул. Октябрьская, д. 5
(«Колокольчик»)

«08» 07 2024 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
Суп из овощей со сметаной	Внешний вид <u>на поверхности блюда тира, нежного цвета</u> Цвет <u>з пассированных и вареных овощей, сливок</u> Вкус <u>цели овощей</u> Запах <u>приятный, смешанный</u> Консистенция <u>овощи мягкие, не разварены</u>
Фитотки из пшеницы	Внешний вид <u>крупно-приплюснутый (овальной), без трещин</u> Цвет <u>коричнево-золотистый, сред. сероватый</u> Вкус <u>жареного мяса птицы, нежный, в меру</u> Запах <u>соевый</u> Консистенция <u>однородная, сочная</u>
Каша гречневая рассыпчатая	Внешний вид <u>зерна крупы целые, хорошо набухшие</u> Цвет <u>слегка-коричневый</u> Вкус <u>з вкус, характерный для каши из круп</u> Запах <u>домашнего варки, без посторонних примесей</u> Консистенция <u>рассыпчатая, мягкая, однородная</u>
Компот из свежих яблок	Внешний вид <u>прозрачный сироп</u> Цвет <u>прозрачный, нежно-белого цвета</u> Вкус <u>сладкий</u> Запах <u>свежих яблок, ароматный</u> Консистенция <u>жидкая</u>
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____

Внешний вид
Цвет
Вкус
Запах
Консистенция

Выявленные нарушения:

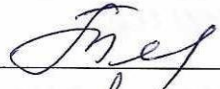
Выводы и рекомендации:

Обед заминотничкой, всё вкусно, красиво,
интересно!
Спасибо поварам! 

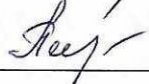
Подписи комиссии:



Кашинских В.П.



Метерлева А.И.



Белова М.С.



Чернышова В.А.

АКТ
органолептической оценки и степени
готовности блюда, кулинарного изделия
в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
корпус ул. Октябрьская, д. 5
и Колокольчик

«14» 06 2024 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
каша манная пшеничная нежирная	Внешний вид <u>зерна набухшие, разваренные</u> Цвет <u>свойственный рису крупы</u> Вкус <u>умеренно сладкий и соевый</u> Запах <u>соответствует мане (типу крупы)</u> Консистенция <u>орисовидная, рассыпчатая</u>
Корейский салат с манго	Внешний вид <u>салат орисовидный</u> Цвет <u>свежо-красноватый</u> Вкус <u>сладкий</u> Запах <u>свойственный корейскому салату и манго</u> Консистенция <u>мягкая</u>
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____

	Внешний вид _____
	Цвет _____
	Вкус _____
	Запах _____
	Консистенция _____

Выявленные нарушения:

Выводы и рекомендации:

Все хорошо.

Подписи комиссии:

<u>Копия</u>	<u>Козлова А. В.</u>
<u>Исх</u>	<u>Темерина А. И.</u>
<u>Емел</u>	<u>Семеева Е. Т.</u>
<u>Мухомов</u>	<u>Мухомов А. Т.</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

АКТ
органолептической оценки и степени
готовности блюда, кулинарного изделия
в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
корпус Колокольчик⁴

«14» ~~мая~~ 2024 года

ул. Октябрьская, д. 5

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
Омлет на натуральном	Внешний вид <u>порционные куски в виде квадрата</u> Цвет <u>поверхность румяная, золотистая, в разрезе бело-желтая</u> Вкус <u>свежих яиц, умеренно соленый</u> Запах <u>жареных свежих яиц с ароматом сливочного масла</u> Консистенция <u>нежная, пышная, сочная</u>
Винегрет овощной	Внешний вид <u>овощи нарезаны маленькими кубиками</u> Цвет <u>свежий - красный</u> Вкус <u>соответствует вареным овощам,</u> Запах <u>вареных овощей</u> Консистенция <u>вареные овощи - мягкая, огурец - хрустящая</u>
Напиток из шиповника	Внешний вид <u>прозрачный</u> Цвет <u>свежий - коричневый</u> Вкус <u>характерный отвар шиповника, сладкий</u> Запах <u>свойственный отвару шиповника</u> Консистенция <u>жидкая</u>
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____

Внешний вид _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____
Консистенция _____

Выявленные нарушения:

Выводы и рекомендации:

Биторо - Вилерсет картофель нарезать более мелкие (второго сорта
крупные куски)

Подписи комиссии:

Моисеев М.С.

Моисеев

Ткаченко А.И.

Ткач

Тимофеев О.А.

Тимоф

Бартоломей М.

Барто

Синцова Е.Г.

Синц

АКТ
органолептической оценки и степени
готовности блюда, кулинарного изделия
в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
корпус «Колокольчик»

«02» 04 2024 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
каша манная	Внешний вид <u>поверхность без засохших комков</u> Цвет <u>белый</u> Вкус <u>характерной манной каше с маслом</u> Запах <u>манной каши, без подгорелости</u> Консистенция <u>мелкая, зерна крупно полностью набухшие</u>
чай с молоком	Внешний вид <u>жидкость золотисто-коричневая</u> Цвет <u>срочно-белый</u> Вкус <u>сладкий с привкусом молока</u> Запах <u>свойственный молоку и чаю</u> Консистенция <u>жидкая</u>
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____

Внешний вид _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Консистенция _____

Выявленные нарушения:

не выявлено

Выводы и рекомендации:

Подписи комиссии:

Мансеева ИС

Родисеев

Израйлова И.А

Ильин

Искренникова

Алиф-

Синеева ЕТ

Синеев-

АКТ
органолептической оценки и степени
готовности блюда, кулинарного изделия
в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
корпус «Колокольчик»

«13» 03 2024 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
икра кабачковая	Внешний вид <u>икра уложена горкой</u> Цвет <u>светло-коричневый</u> Вкус <u>кабачков, умеренно соленый</u> Запах <u>кабачков, без посторонних запахов</u> Консистенция <u>мягкая, однородная</u>
изм из светлой капусты с картофелем	Внешний вид <u>овощи, нарезанные соломкой, не помятые</u> Цвет <u>буквой желтой, овощи натурального цвета</u> Вкус <u>сладковатый, умеренно соленый</u> Запах <u>овощей</u> Консистенция <u>овощи мягкие, не переваренные</u>
Тефтели из говядины	Внешний вид <u>шарообразной формы, одного размера</u> Цвет <u>на изломе серые, однородные</u> Вкус <u>свойственный тушеному мясу</u> Запах <u>тушеной говядины</u> Консистенция <u>сочная, мягкие, без сухих мест</u>
каша пшеничная	Внешний вид <u>зерна набухшие, нежно отходят друг от друга</u> Цвет <u>коричневый</u> Вкус <u>свойственный каше, без горечи</u> Запах <u>свойственной каше</u> Консистенция <u>расквашенная</u>
компот из свежих фруктов	Внешний вид <u>с/ф сохранили свою форму</u> Цвет <u>светло-коричневый</u> Вкус <u>кисло-сладкий</u> Запах <u>характерный для компота из с/ф</u> Консистенция <u>мягкая, фрукты не переварены</u>

Внешний вид _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Консистенция _____

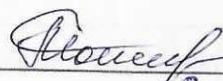
Выявленные нарушения:

не выявлено

Выводы и рекомендации:

Подписи комиссии:

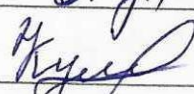
Мамсеева ИС



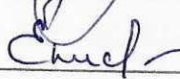
Ошичук ИР



Куликова А.А



Синеева ЕГ



АКТ
органолептической оценки и степени
готовности блюда, кулинарного изделия
в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
корпус «Колокольчик»

«29» 02 2024 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
каша ячневая	Внешний вид <u>поверхность без застывших комочков</u> Цвет <u>светло-коричневый</u> Вкус <u>умеренно сладкий и соленый</u> Запах <u>свойственный молочной каше со сливочным маслом</u> Консистенция <u>однородная, зерна мягкие, без комочков</u>
кофе с молоком	Внешний вид <u>жидкость светло-коричневого цвета</u> Цвет <u>светло-коричневый</u> Вкус <u>сладкий, с привкусом кофе и молока</u> Запах <u>свойственный кофе</u> Консистенция <u>жидкая</u>
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____

Внешний вид	_____
Цвет	_____
Вкус	_____
Запах	_____
Консистенция	_____

Выявленные нарушения:

Выводы и рекомендации:

Подписи комиссии:

Исмаилов Р.В.

Ибраимова

Емеева Е.Г.



09/11

Емеев

АКТ
органолептической оценки и степени
готовности блюда, кулинарного изделия
в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
корпус «Колокольчик» 4

«29» 01 2024 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
Салат из картофеля с зел горошком	Внешний вид <u>аккуратно оформленный, уложен горкой</u> Цвет <u>соответствует овощам</u> Вкус <u>приятный, умеренно соленый</u> Запах <u>свежеприготовленного салата (картофель, зел горошек)</u> Консистенция <u>мягкая, овощи не разварены</u>
Омлет натуральный	Внешний вид <u>порционные куски в виде квадрата</u> Цвет <u>верхней - румяная, в разрезе - светло-желтый</u> Вкус <u>свежих яиц, умеренно-соленый</u> Запах <u>свежих яиц с ароматом сливочного масла</u> Консистенция <u>нежная, пышная, сочная</u>
Чай с лимоном	Внешний вид <u>мелкоя дольчатая - коричневая</u> Цвет <u>золотисто-коричневый</u> Вкус <u>сладкий, с привкусом лимона</u> Запах <u>свойственный чаю и лимону</u> Консистенция <u>мягкая</u>
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____

Внешний вид _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____
Консистенция _____

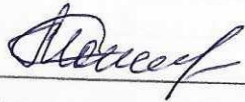
Выявленные нарушения:

не выявлено

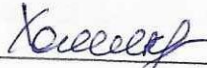
Выводы и рекомендации:

Подписи комиссии:

Колесова ИС



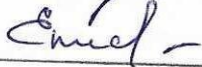
Сонякова ТА



Лекшина ВН



Смирнова СТ



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 527227426247742686294735902159890388589213147334

Владелец Курочкина Ольга Юрьевна

Действителен с 17.09.2025 по 17.09.2026