



АКТ
 органолептической оценки и степени
 готовности блюда, кулинарного изделия
 в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
 корпус ул. Р. Камша, д. 56А

« 30 » 10 2025 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
Барис с камешкой и кармоярмен	Внешний вид <u>на поверхности блинча широ</u> Цвет <u>соответствует прожаркам, насыщенным</u> Вкус <u>в меру соленый, насыщенный</u> Запах <u>приятный, соответствует барисам оловом, посторошим</u> Консистенция <u>оливки мягкие, оливки камешковатые</u>
Жегемь говешье «по-сирогановски»	Внешний вид <u>сохранило форму карем</u> Цвет <u>слотисливый, негем светло-кормешный</u> Вкус <u>без посторонних привкусов и жаахов</u> Запах <u>без посторонних жаахов</u> Консистенция <u>мягкая</u>
Рис свареный	Внешний вид <u>зерно крупное, набухшее</u> Цвет <u>белый, молочный</u> Вкус <u>в меру соленый</u> Запах <u>без посторонних жаахов</u> Консистенция <u>мягкая, не слипшаяся</u>
Компот из смеси сухофруктов	Внешний вид <u>каши в стакан</u> Цвет <u>темный, сливовый</u> Вкус <u>соответствует сухофруктам, в меру сладкий</u> Запах <u>сухофруктовый, насыщенный</u> Консистенция <u>жидкая</u>
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____

	Внешний вид _____
	Цвет _____
	Вкус _____
	Запах _____
	Консистенция _____

Выявленные нарушения:

меш

Выводы и рекомендации:

не понравилось, припоминемо нагнетено

Подписи комиссии:

Т.М.

Темерина АИ

Т.М.

Тамцева СВ

Р.В.

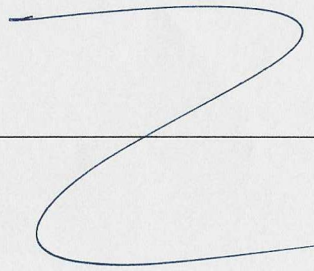

Чернуцова ВА

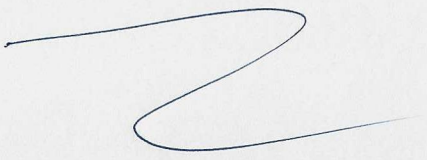
Харисова А.Р.

Харисова А.Р.

АКТ
 органолептической оценки и степени
 готовности блюда, кулинарного изделия
 в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
 корпус ул. Р. Камешко, д. 65а

«21» 11 20 15 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
Судак рыбное	Внешний вид <u>замороженное короткое</u> Цвет <u>на срезе рыба светлого цвета, лишний соус</u> Вкус <u>свойственный продуктам</u> <u>мешкого</u> Запах <u>приятный свежий без посторонних запахов</u> Консистенция <u>рыба мягкая, сочная</u>
Макаронные изделия отварные	Внешний вид <u>мак. изделия хорошо отшелуется друг от друга</u> Цвет <u>белый</u> Вкус <u>в меру соленные</u> Запах <u>без постороннего запаха</u> Консистенция <u>сохранены формы, мягкая</u>
Кашиток витаминный	Внешний вид <u>прозрачный кашиток</u> Цвет <u>коричневый</u> Вкус <u>свойственный кашитку</u> Запах <u>без посторонних запахов</u> Консистенция <u>жидкая</u>
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____
	Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____

	Внешний вид _____
	Цвет _____
	Вкус _____
	Запах _____
	Консистенция _____

2018.11.20

Выявленные нарушения:

нет

Выводы и рекомендации:

все хорошо

Подписи комиссии:

<u>Виниф</u>	<u>Винифцев СА</u>
<u>Тю</u>	<u>Тютерина АИ</u>
<u>Тю</u>	<u>Тютева СВ</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

(Faint handwritten notes and a large scribble on the right side of the page)

АКТ
 органолептической оценки и степени
 готовности блюда, кулинарного изделия
 в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
 корпус ул. Р. Камыша, д. 65А

«18» 12 2025 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
<p>Каша пшеничная молочная жидкая</p>	<p>Внешний вид <u>зерна крупы полностью разварены</u> Цвет <u>бело-желтый</u> Вкус <u>в меру сладкая, в меру сочная</u> Запах <u>свойственный каше, без постороннего запаха</u> Консистенция <u>однородная</u></p>
<p>Каша пшеничная молочная с маком</p>	<p>Внешний вид _____ Цвет <u>кашеико-молочный</u> Вкус <u>сладкий в меру</u> Запах <u>свойственный каше</u> Консистенция <u>жидкая</u></p>
<p>_____</p>	<p>Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____</p>
<p>_____</p>	<p>Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____</p>
<p>_____</p>	<p>Внешний вид _____ Цвет _____ Вкус _____ Запах _____ Консистенция _____</p>

Внешний вид _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

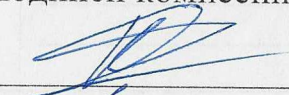
Консистенция _____

Выявленные нарушения:

Выводы и рекомендации:

Итого, соответствует мессо

Подписи комиссии:


Иль
Трай

Сузанов Д.В.
Итереша А.И.
Жагьева Е.В.

АКТ
 органолептической оценки и степени
 готовности блюда, кулинарного изделия
 в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
 корпус ул. Р. Кашша, 65А

«28» 01 2026 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
Суп картофельный с бобовыми	Внешний вид <u>блестит поверхность на поверхности</u> Цвет <u>светло-желтый</u> Вкус <u>в меру соевый</u> Запах <u>характерный для крупы и овощей</u> Консистенция <u>соответствует супу, картофель мелкий</u>
Рыба, замеченная в салате	Внешний вид <u>рыбная корочка</u> Цвет <u>желто-коричневый, сероватый сред</u> Вкус <u>в меру соевый, замечено рыбн</u> Запах <u>посторонних запахов нет</u> Консистенция <u>мягкая, сочная</u>
Картофельная жаренка из отварного	Внешний вид <u>нарезан кубиками</u> Цвет <u>свойственный картофелю</u> Вкус <u>картофельный, в меру соевый</u> Запах <u>без посторонних запахов</u> Консистенция <u>мягкая</u>
Каша из ячменя с маслом	Внешний вид <u>жидкая</u> Цвет <u>прозрачный</u> Вкус <u>в меру сладкий, ячмень и масло</u> Запах <u>ячмень</u> Консистенция <u>жидкая, прозрачная</u>
Омлет соевый	Внешний вид <u>нарезан ломтиками</u> Цвет <u>желтоватый, соответствует омлету</u> Вкус <u>характерный для соевого омлета</u> Запах <u>посторонних запахов нет</u> Консистенция <u>хрустящая</u>

Внешний вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

Выявленные нарушения:

нет

Выводы и рекомендации:

успешно

Подписи комиссии:

Иль

Вай

Коз

Меттерлиха АИ

Жамцева СВ

Кариева АР

успешно

АКТ
 органолептической оценки и степени
 готовности блюда, кулинарного изделия
 в МАДОУ «Култаевский детский сад «Колокольчик»
 корпус ул. Р. Камешева, д. 65А

«24» 02 2026 года

Наименование готового блюда, кулинарного изделия	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
Овощи наширившие	Внешний вид <u>с замешетой корочкой</u> Цвет <u>слезно-зеленый</u> Вкус <u>в меру соленый</u> Запах <u>свежесмытой зелени</u> Консистенция <u>воздушная</u>
Салат из моркови	Внешний вид <u>нашириваю</u> Цвет <u>свойственный моркови</u> Вкус <u>соответствует своему</u> Запах <u>моркови, постаревших яблоков ит</u> Консистенция <u>мягко нашириваю, хрустящая, сома</u>
Чай с лимоном	Внешний вид <u>чай в стакане</u> Цвет <u>слезно-оранжевый</u> Вкус <u>умеренно сладкий</u> Запах <u>чай</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:

нет

Выводы и рекомендации:

мушо, соответствует мушо

Подписи комиссии:

И.е.г

Ибрагимова

Бауф

Теммерева А.И.

Крохалева Н.Н.

Жабуева С.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 527227426247742686294735902159890388589213147334

Владелец Курочкина Ольга Юрьевна

Действителен с 17.09.2025 по 17.09.2026