

Акт проверки организации питания в МБДОУ № 57 от 08.12.20 г.

Мной, главным специалистом МБУ «ЦБО» Наговицыной Е.В. проведена проверка в присутствии кладовщика Веселковой И. Л.

Установлено:

1. Меню составлено на 57 детей (3 – ясли, 54 – сад):

Завтрак:		
Каша рисовая молочная с маслом	155	205
Чай с молоком	150	200
Бутерброд с сыром	40/10	40/10
Второй завтрак:		
Сок	175	175
<i>Суммарный объем блюд:</i>	<i>530 (350-450)</i>	<i>630 (400-550)</i>
Обед:		
Икра морковная	60	60
Суп-лапша домашняя	150	250
Суфле куриное	60	80
Кисель	150	200
Хлеб ржаной	45	50
<i>Суммарный объем блюд:</i>	<i>465 (450-550)</i>	<i>640 (600-800)</i>
Полдник:		
Сырники	65	65
Ряженка	200	200
<i>Суммарный объем блюд:</i>	<i>265 (200-250)</i>	<i>265 (250-350)</i>
Ужин:		
Икра свекольная	40	60
Картофель, тушенный в соусе	100	150
Чай с сахаром	150	200
Хлеб витамин	40	40
<i>Суммарный объем блюд:</i>	<i>330 (400-500)</i>	<i>450 (450-600)</i>

2. Меню составлено на основании примерного десятидневного меню, день восьмой. Технологические карты находятся на пищеблоке. Количество продуктов, выписанных в меню-требовании, соответствует технологическим картам. На момент проверки блюда на обед находились в процессе приготовления. Нарушений технологии приготовления блюд не установлено.
3. Проведен анализ соответствия примерного меню с 25.11 по 08.12.20. Фактические меню-требования соответствуют примерному меню. Замена блюд проводится в исключительных случаях, регистрируется в журнале.
4. Проверены документы, удостоверяющие качество имеющихся в наличии продуктов питания. Документы соответствуют требованиям. Сроки реализации продуктов соблюдаются.
5. Проведен анализ выполнения натуральных норм за ноябрь 2020 г. Плановая стоимость питания составляет 124 руб. 84 коп. Фактическая стоимость составила 118 руб. 89 коп. (- 5 руб. 95 коп). Натуральные нормы выполнены от 78 до 100 %.
6. Рабочие журналы по пищеблоку заполнены. Журналы не пронумерованы, не пронумерованы. Журнал замены блюд примерного меню не соответствует требованиям.
7. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Тепловое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Температурный режим и товарное

соседство при хранении продуктов соблюдаются. Температура в складском помещении + 25 °С, влажность 75 % (норма от 40 до 70 %). Кухонная посуда на пищеблоке обрабатывается средством «Биолан». Дезобработка оборудования и рабочих поверхностей проводится средством «Ника – экстра М», согласно инструкциям. Столовая посуда в групповых ячейках обрабатывается средством «Sorti», дезобработка проводится средством «Ника – экстра М», согласно инструкциям. Работники пищеблока работают в масках и перчатках. Рециркулятор и дозатор для обработки рук находятся на пищеблоке.

8. Суточные пробы отобраны в стеклянные промаркированные емкости, хранятся при температуре + 5 °С.

Главный специалист

И.о. заведующего



Наговицына Е.В.

Ризванова Е.А.