

В рамках настоящей проверки проведено контрольное взвешивание блюд и кулинарных изделий, приготовленных на обед. Результаты отражены в таблице 2.

Табл. 2

Наименование блюда	Выход, грамм		Требуемый объем, грамм		Требуемы й общий объем, грамм.	Фактический объем приготовленны х блюд, грамм.	Отклон ения в %.
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет			
Салат из кукурузы	40	60	1 600	9 000	10 600	10 170	- 4,1
Рассольник на м/б	200	250	8 000	37 500	45 500	45 000	- 1,1
Пудинг из говядины	60	-	2 400	-	2 400	2500	+ 4,1
Картофель в молоке	120	-	4 800	-	4 800	5 300	+ 10,1

Витаминация проводится ежедневно аскорбиновой кислотой. Документы, подтверждающие качество и безопасность используемой аскорбиновой кислоты – имеются. Срок годности аскорбиновой кислоты до января 2018.

Отбор и хранение суточных проб осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов. Хранятся за 7 ноября, 8 ноября и завтрак за 9 ноября 2017 года в промаркированной таре с плотно закрученными крышками при температуре +4.

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.

Кухонная посуда и производственный инвентарь промаркированы надлежащим образом и используются по назначению.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в отдельном помещении и в шкафу в моечной.

Санитарное состояние складских и производственных помещений пищеблока – удовлетворительное.

Поверка весов действительна до 30.11.2017, заключается договор на проведение поверки весоизмерительного оборудования по истечении указанного срока.

Выводы и предложения:

1. Питание воспитанников МАДОУ «ДС «Звездочка», организовано в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

Акт от 09.11.2017

на 2 л. в 2 экз.

Инженер I кат. КС МКУ СОУ



И.А. Белоногов

Заместитель директора по АХР



О.И Каргопольцева

Шеф-повар

Л.С. Походеева

АКТ

по контролю за качеством организации питания воспитанников
МАДОУ «ДС «Звездочка»

от 09.11.2017

Мною, инженером 1 категории МКУ СОУ – Белоноговым Ильей Анатольевичем, в присутствии: заместителя директора по АХР Каргопольцевой О.И., шеф-повара Походеевой Л.С., проведена проверка качества организации питания воспитанников МАДОУ «ДС «Звездочка», на основании приказа МКУ СОУ № М801-03/30 от 11.10.2017.

Настоящая проверка проведена в соответствии с регламентом, утвержденным приказом МКУ СОУ № М801-03/19 от 27.06.2016.

В результате контрольных мероприятий выявлено следующее.

Продукты и продовольственное сырье поступают на пищеблок с документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Данные о приемке продуктов питания и продовольственного сырья отражаются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов.

Хранение продуктов и продовольственного сырья осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормативами. Товарное соседство соблюдается.

Каждая единица холодильного оборудования оснащена контрольным термометром.

Данные о показателях температуры охлаждаемых объемов холодильного и морозильного оборудования ежедневно заносятся в журнал температурного режима холодильного оборудования.

Складское помещение, предусмотренное для хранения сыпучих продуктов, оснащено прибором для измерения влажности воздуха – гигрометром. Влажность воздуха на момент проверки составляет 52%. Данные о показаниях гигрометра ежедневно фиксируются в журнале.

У сотрудников пищеблока имеются личные медицинские книжки с отметками о допуске к работе. Данные о прохождении личных медицинских осмотров отражены в таблице 1.

Табл. 1

ФИО сотрудника	Должность	Отметка о допуске к работе
Походеева Лидия Степановна	Шеф-повар	17.05.2017
Бабаева Зумрут Абдулкадыровна	Повар	27.08.2017
Думанская Наталья Дмитриевна	Повар	11.03.2017
Истамулова Лариса Султановна	Кладовщик	16.05.2017
Пешхоева Айшат Супьяновна	Повар	27.07.2017
Зитляужева Рима Магометовна	Кухонный работник	12.05.2017
Искра Наталья Анатольевна	Кухонный работник	20.06.2017

Данные о состоянии здоровья сотрудников пищеблока ежедневно фиксируются в журнале здоровья.

Фактическое меню на 09.11.2017 составлено в соответствии с утвержденным меню. Питание воспитанников организовано по новому примерному меню.

Количество питающихся воспитанников, на момент проверки следующее: 1-3 года – 40 воспитанников, 3-7 лет – 150 воспитанников.

Приготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с утвержденными технологическими карточками.