

А К Т

05.09.2024 г.

по проверке кладовой и пищеблока МБДОУ детский сад «Умка»

Основание: осуществление контроля за состоянием пищеблока и кладовой; за организацией питания.

Комиссией в составе:

члены комиссии: С.В.Кривоблоцкая, заведующий
Е.М.Пайль, заместитель заведующего
Т.Н.Манушина, заместитель заведующего
О.А. Лутонина, заместитель заведующего
К.Ю.Новопашина, старший воспитатель
С.Р.Мусалова, медицинская сестра
Н.Н.Краснова, председатель ППО
Т.Ю.Мищенко, родитель

присутствовали: Д.М. Аджиниязовой, шеф-повара
А.И. Белицкая, кладовщик
А.В.Чиникова, повар
О.Ю.Терентьева, повар
М.Ф. Алахкулиева, подсобный рабочий

05.09.2024 г. комиссия провела проверку пищеблока и кладовой.

В результате проверки установлено:

1.1. При наличии: ясли – 26 ребенка, сад – 166 детей, на завтрак приготовлено:

Наименование блюд	Выход	
	План	Факт
Суп молочный с ячневой крупой	150/200	150/200
Кофейный напиток с молоком	180/200	180/200
Хлеб пшеничный	20/30	20/30
сыр	20/25	20/25

В 10-00 ч. – сок фруктовый 100/100

1.2. Вес и литраж приготовленных блюд соответствует запланированному по меню.

1.3. Технология приготовления блюд соблюдается.

1.4. При подсчете и взвешивании продуктов на завтрак расхождений с данными меню – раскладки не выявлено.

2. 2.1. На обед приготовлено:

Наименование блюд	Выход	
	План	Факт
Икра баклажановая	45/60	45/60
Суп «Харчо»	150/200	150/200
Мясо тушеное с овощами в соусе	150/180	150/180
Компот из свежих фруктов	150/200	150/200
Хлеб пшеничный	20/25	20/25
Хлеб ржаной	20/25	20/25

2.2. Вес и литраж приготовленных блюд соответствует запланированному по меню.

1.3. Технология приготовления блюд соблюдается.

1.4. При подсчете и взвешивании продуктов на обед расхождений с данными меню – раскладки не выявлено.

3. 3.1. На полдник приготовлено:

Наименование блюд	Выход	
	План	Факт
Кефир	150/157	150/157
Печенье	10/20	10/20
Мандарин	80/84	80/84

3. 2. Вес и литраж приготовленных блюд соответствует запланированному по меню.

3.3. Технология приготовления блюд соблюдается.

3.4. При подсчете и взвешивании продуктов на полдник расхождений с данными меню – раскладки не выявлено.

4. 4.1. На ужин приготовлено:

Наименование блюд	Выход	
	План	Факт
Биточки рыбные	45/60	45/60
Картофель и овощи тушеные в соусе	130/150	130/150
Напиток из шиповника	150/200	150/200
Хлеб пшеничный	20/25	20/25
Хлеб ржаной	20/25	20/25

4.2. Вес и литраж приготовленных блюд соответствует запланированному по меню.

4.3. Технология приготовления блюд соблюдается.

4.4. При подсчете и взвешивании продуктов на полдник расхождений с данными меню – раскладки не выявлено.

5. Санитарное состояние пищеблока и кладовой соответствует санитарным требованиям.

6. Суточные пробы в полном объеме хранятся в холодильнике, контрольные блюда имеются.

7. Товарное соседство продуктов соблюдается, условия их хранения выполняются, в наличии ярлыки с указанием номера сертификата качества, срок реализации продуктов не нарушен.

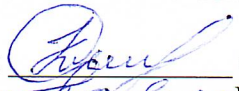
8. Учет продуктов ведется в соответствии с требованиями.

Выводы и предложения:


1.Шеф-повару Д.М. Аджиниязовой, кладовщику А.И. Белицкой:

1.1. Д.М. Аджиниязовой; А.И., Белицкой. Усилить контроль за условиями хранения моющих средств и дез.растворов (наличием документов, подтверждающих их качество и безопасность)

1.2. Принимать продукты строго при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Срок: постоянно.

Члены комиссии:  С.В. Кривоблоцкая

 Е.М.Пайль

 Т.Н. Манушина

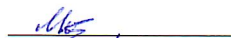


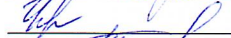


 О.А. Лутонина

 К.Ю.Новопашина

 Н.Н.Краснова

 С.Р.Мусалова

присутствовали:

	Т.Ю.Мищенко
	Д.М. Аджиниязовой
	А.И. Белицкая
	А.В. Чиникова
	О.Ю. Терентьева
	М.Ф. Алахкулиева