

А К Т

08.10.2024 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: Е.М. Пайль, заместитель заведующего
Т.Н. Манушина, заместитель заведующего
К.Ю. Новопашина, старший воспитатель
А.Б. Тыщенко, заведующий хозяйством
С.Р. Мусалова, медицинская сестра
О.А. Янукович, родитель

присутствовали: Д.М. Аджиниязовой, шеф-повара
А.И. Белицкая, кладовщик
О.А. Кулакова, повар
Г.Х. Максютובה, повар
С.Я. Курбанмагомедова, подсобный рабочий

08.10.2024 г. комиссия провела проверку пищеблока и кладовой.

В результате проверки установлено:

1.1. При наличии: ясли – 37 ребенка, сад – 195 детей, на завтрак приготовлено:

Наименование блюд	Выход	
	План	Факт
Молочная каша дружба	150/200	150/200
Какао с молоком	170/200	180/200
Батон	20/30	20/30
Джем	8/10	8/10

В 10-00 ч. – фрукты 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
Салат из свежих помидор и огурцов	45/60	45/60
Свекольник со сметаной	150/200	150/200
Запеканка картофельная с отварным мясом	150/180	150/180
Компот из кураги	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
Хачапури с сыром	70/80	70/80
КМП	150/170	150/170

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
Творожная запеканка с фруктами	120/150	120/150
Соус молочный сладкий	20/30	20/30
Чай с сахаром	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)

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

Члены комиссии: Пайль Е.М. Пайль
Манушина Т.Н. Манушина
Тыщенко А.Б. Тыщенко
Новопашина К.Ю. Новопашина
Янукович О.А. Янукович
Лазарева С.В. Лазарева
 присутствовали: Аджиниязова Д.М. Аджиниязовой
Белицкая А.И. Белицкая
Кулакова О.А. Кулакова
Максютова Г.Х. Максютлова
Курбанмагомедова С.Я. Курбанмагомедова