

А К Т

24.10.2024 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
О.А. Лутонина, заместитель заведующего
К.Ю.Новопашина, старший воспитатель
С.Р. Мусалова, медицинская сестра
Г.А.Каюпова, родитель
присутствовали: Г.Х. Максютлова, шеф-повара
А.И. Белицкая, кладовщик
О.А.Кулакова, повар
С.Я.Курбанмагомедова, подсобный рабочий

24.10.2024 г. комиссия провела проверку пищеблока и кладовой.

В результате проверки установлено:

1.1. При наличии: ясли – 44 ребенка, сад 203 – детей, на завтрак приготовлено:

Наименование блюд	Выход	
	План	Факт
Каша манная молочная	150/200	150/200
Какао с молоком	170/200	180/200
Хлеб пшеничный	20/30	20/30
Масло сливочное	5/6	5/6

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 «Золотистый»	45/60	45/60
Суп с макаронными изделиями	150/200	150/200
Бигус с мясом	150/180	150/180
Компот из изюма и чернослива	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
Кондитерские изделия	11/20	11/20
Йогурт	150/180	150/180

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
Помидоры свежие порционно	45/50	45/50
Расстегай с рыбой	130/150	130/150
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: _____ Е.М. Пайль
_____ О.А. Лутонина
_____ К.Ю.Новопашина
_____ С.Р. Мусалова
_____ Г.А.Каюпова
присутствовали: _____ Г.Х. Максютова
_____ А.И. Белицкая
_____ О.А.Кулакова
_____ С.Я.Курбанмагомедова