

А К Т

27.09.2024 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  
К.Ю.Новопашина, старший воспитатель  
С.Р.Мусалова, медицинская сестра  
Ш.И.Даутова, медицинская сестра  
Н.Н.Краснова, председатель ППО  
И.С.Баринова, родитель

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

27.09.2024 г. комиссия провела проверку пищеблока и кладовой.

В результате проверки установлено:

1.1. При наличии: ясли – 34 ребенка, сад – 188 детей, на завтрак приготовлено:

Наименование блюд	Выход	
	План	Факт
Суп молочный с пшеном	150/200	150/200
Кофейный напиток с молоком	180/200	180/200
Хлеб пшеничный	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 «Золотистый»	45/60	45/60
Суп с макаронными изделиями	150/200	150/200
Запеканка картофельная с отварным мясом	150/200	150/200
Компот из сухофруктов	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
Пирожок с капустой	60/70	60/70
Ряженка		

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
Суфле из творога	120/150	120/150
Соус молочный сладкий	25/30	25/30
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.

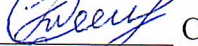
8. Учет продуктов ведется в соответствии с требованиями.


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:  С.В. Кривоблоцкая

 Е.М.Пайль

 Т.Н. Манушина

 К.Ю.Новопашина



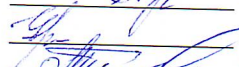
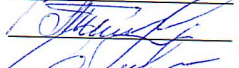
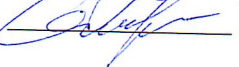
 Н.Н.Краснова

 С.Р.Мусалова

 Ш.И.Даутова

 И.С.Барина

присутствовали:

  
\_\_\_\_\_ Д.М. Аджиниязовой  
  
\_\_\_\_\_ А.И. Белицкая  
  
\_\_\_\_\_ А.В. Чиникова  
  
\_\_\_\_\_ О.Ю. Терентьевва  
  
\_\_\_\_\_ М.Ф. Алахкулиева