

АКТ от 16.02.2017 г.
проверки пищеблока МБДОУ №44.

Мною, начальником отдела Чичаговой Т.П., произведена проверка пищеблока в присутствии медработника Бабанактовой А.Г.

В ходе проверки пищеблока было выявлено следующее:

1. Пищеблок учреждения находится в удовлетворительном состоянии. В достаточном количестве технологического оборудования, которое находится в рабочем состоянии.
2. На пищеблоке разделочного инвентаря в достаточном количестве.
3. Суточные пробы обеда 14.02.2017 г. отсутствуют, температурный режим хранения суточных проб соблюдается. В соответствии с п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
4. Документы, подтверждающие качество имеются на все виды продуктов.
5. Документация на пищеблоке заполняется своевременно.
6. Нарушается температурный режим хранения масла сливочного на складе.
7. На маркировочном ярлыке сыра голландского отсутствует дата выработки.
8. В наличии имеются технологические карточки, заверенные руководителем учреждения.
9. Примерное меню имеется. Производится замена блюд примерного меню на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение №14) (п.15.8 СанПиН 2.4.1.3049-13).
10. На день проверки меню:

Завтрак

1. Каша «Дружба» с маслом	150/4;200/5
2. Хлеб пшеничный	20/20
3. Кофейный напиток с молоком	150/180
Суммарный объем блюд	324/ 405 (350-450/400-550)

Обед

1. Суп с клецками	150/250
2. Птица тушеная с овощами	180/230
3. Кисель плодово-ягодный	150/200
4. Хлеб пшен.	18,8/0
5. Хлеб ржаной	35/40,2
Суммарный объем блюд	533,8/720,2 (450-550/600-800)

Полдник

1. Оладьи с повидлом	60/5
2. Чай с молоком	150/200
Суммарный объем блюд	210,5/265 (200-250/250-350)

Ужин

1. Сырники с морковью	100/228
2. Напиток из шиповника	150 ясли
3. Напиток «Валетек»	200 д/с
Суммарный объем блюд	250/448 (400-500/450-600)

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (полдник - ясли, ужин - ясли) не соответствуют Приложению №13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

11. На момент проверки были приготовлены блюда на обед. Нарушений технологии приготовления блюд не выявлено.
12. Приобретен термометр для контроля температуры при раздаче блюд, контроль осуществляется.
13. Ведется анализ выполнения натуральных норм по декадам.
14. Температурный режим хранения продуктов соблюдается.
15. Медосмотр работниками пищеблока пройден.
16. Моющие и дез. средства имеются.
17. Отсутствуют инструкции в буфетных о правилах мытья посуды, столов с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
18. Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.
(п. 14.26. В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.
14.26.1. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

