

АКТ от 17.11.2017 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 имеются, температурный режим хранения суточных проб соблюдается.
4. Документация на пищеблоке заполняется своевременно.
5. В наличии имеются технологические карточки, заверенные руководителем учреждения.
6. 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).
7. На день проверки меню:

Завтрак

1. Запеканка творожная	100/150
2. Соус молочный	30/30
3. Хлеб витаминизированный	30/30
4. Кофейный напиток	200/200
Суммарный объем блюд	360/ 410 (350-450/400-550)

Обед

1. Суп картофельный с лапшой	150/250
2. Птица отварная, соус молочный	44/15
3. Картофельное пюре	100/150
4. Икра морковная	50/50
5. Компот из свежих яблок	150/200
6. Хлеб пшен.	0/18
7. Хлеб ржаной	44,4/48
Суммарный объем блюд	538,4/731 (450-550/600-800)

Полдник

1. Печенье	25 (1 шт.)
2. Чай с молоком	200/200
Суммарный объем блюд	225/225 (200-250/250-350)

Ужин

1. Каша ячневая с маслом	200/5;200/5
2. Какао с молоком	200/200
3. Хлеб пшеничный	30,8/30,8
Суммарный объем блюд	435,8/435,8 (400-500/450-600)

Суммарный объем блюд полдника (д/с) не соответствуют Приложению №13 СанПиН

2.4.1.3049-13.

8. На момент проверки были приготовлены блюда на обед. Нарушений технологии приготовления блюд не выявлено.
9. Ведется анализ выполнения натуральных норм по декадам.
10. Температурный режим хранения продуктов соблюдается.
11. Медосмотр работниками пищеблока пройден.
12. Моющие и дез. средства имеются.
13. В буфетных имеются инструкции по мытью столовой посуды, столовых приборов, ветоши, обработке столов. Проводится дезинфекция.
14. В меню для родителей не указывается выход блюд, отсутствует дата, подписи руководителя и медработника, наименование блюд не соответствует меню-требованию, не указывается поливка (масло сливочное, соус).
15. Анализ выполнения натуральных и денежных норм за октябрь 2017 г. :

№	Наименование продуктов	%
1	Молоко, кислом. продукты	90
2	Творог	75
3	Сметана	71
4	Сыр	90
5	Мясо говядины	76

6	Рыба	96
7	Яйцо	70
8	Картофель	98
9	Овощи	78
10	Фрукты свежие	87
11	Хлеб ржаной	100
12	Хлеб пшеничный	100
13	Масло коровье	100

Выполнение натуральных норм за октябрь колеблется от 70% до 100 %. Стоимость питания: д/с - 80 руб.87 коп., ясли 70 руб.19 коп.

Предложения:

1. Руководителю учреждения:

1.1. Осуществлять контроль за равномерным выполнением натуральных норм, оформлением меню для родителей, суммарным объемом блюд рационов.

Нач. отдела



Т.П. Чичагова

Заведующий



Т.Н. Ножнова

Медработник



А.Г. Бабанакова