

АКТ от 20.03.2018 г.
 проверки пищеблока МБДОУ №44.

Мною, начальником отдела Чичаговой Т.П., произведена проверка пищеблока в присутствии медработника Сурковой Г.Н.

В ходе проверки пищеблока было выявлено следующее:

1. Пищевые учреждения находятся 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. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищевые блоки оформлен не по форме.
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. Каша «Дружба» с маслом	150/4;200/5
2. Хлеб витаминизированный с сыром	29,7/10;29,7/15
3. Кофейный напиток	200/200

Суммарный объем блюд

379,7/ 449,7 (350-450/400-550)

Обед

1. Суп картофельный с галушками	150/15;250/25
2. Суфле куриное с маслом	60/5;65/5
3. Рагу из овощей	100/150
4. Кисель п/я	150/200
5. Хлеб пшени.	0/18,9
6. Хлеб ржаной	43,2/50,5

Суммарный объем блюд

523,5/764,4 (450-550/600-800)

Полдник

1. Печенье	26 (1 шт.)
2. Молоко кипяченое	180/0
3. Напиток кисломолочный «Снежок»	0/194

Суммарный объем блюд

206/220 (200-250/250-350)

Ужин

1. Сырники с морковью	200/200
2. Соус молочный	30/30
3. Чай с сахаром	200/200
4. Хлеб пшеничный	28,3/28,3

Суммарный объем блюд

458,3/458,3 (400-500/450-600)

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

2.4.1.3049-13.

8. На момент проверки блюда обеда находились в процессе приготовления. Нарушений технологии приготовления блюд не выявлено. При взвешивании отварной птицы без кости для приготовления суфле вес соответствует ТК.
9. Ведется анализ выполнения натуральных норм по декадам.
10. Температурный режим хранения продуктов соблюдается.
11. Документы подтверждающие качество и маркировочные ярлыки имеются.
12. Медосмотр работниками пищеблока пройден.
13. Моющие и дез. средства имеются.
14. В буфетных имеются инструкции по мытью столовой посуды, столовых приборов, ветоши, обработке столов. Проводится дезинфекция, имеется инструкция по приготовления раствора для проведения дезинфекции посуды, отсутствует информация по использованию раствора. В промаркированной таре «Чистая ветошь» хранят металлические мочалки (запрещено использование п. 13.17. СанПиН) и другие посторонние вещи и хранят тару на полу под мойкой.
15. В меню для родителей указывается выход блюд, подписано руководителем и медработником.
16. Анализ выполнения натуральных и денежных норм за февраль 2018 г. :

№	Наименование продуктов	%
---	------------------------	---

1	Молоко, кислом. продукты	100
2	Творог	100
3	Сметана	99
4	Сыр	97
5	Мясо говядины	100
6	Рыба	101
7	Яйцо	93
8	Картофель	79
9	Овощи	77
10	Фрукты свежие	94
11	Хлеб ржаной	100
12	Хлеб пшеничный	100
13	Масло коровье	90

Выполнение натуральных норм за февраль колеблется от 77% до 101%. Стоимость питания: д/с - 96 руб.84 коп., ясли 83 руб.15 коп. (Плановая стоимость: д/с - 94 руб.31 коп., ясли - 77 руб.46 коп.)

Предложения:

1. Руководителю учреждения:
 - 1.1. Устранить выявленные нарушения в срок до 28.03.2018 г.

Нач. отдела



Т.П.Чичагова

Заведующий



Т.Н.Ножнова

Медработник



Г.Н.Суркова