

Мною, начальником отдела Чичаговой Т.П., произведена проверка пищеблока в присутствии медработника Бабанаквой 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. Отсутствует документ, подтверждающий качество на сметану, 10% жирности (поставщик ООО «Русь»).
5. Документация на пищеблоке заполняется своевременно.
6. В наличии имеются технологические карточки, заверенные руководителем учреждения.
7. 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).
8. На день проверки меню (по 8-му дню):

Завтрак

1. Суп молочный геркулесовый	150/200
2. Хлеб витаминизированный	19,1/19,1
3. Чай	150/180
Суммарный объем блюд	319,1/ 399,1 (350-450/400-550)

Обед

1. Щи из свежей капусты	150/250
2. Тефтели мясные с рисом, соус сметанный	50/30;60/30
3. Свекла тушеная в сметане	100/100
4. Компот из свежих яблок	150/200
4. Хлеб пшен.	0/20,8
5. Хлеб ржаной	35/40,5
Суммарный объем блюд	515/701,3 (450-550/600-800)

Полдник

1. Печенье	17 (1 шт.)/34 (2 шт.)
2. Сок фруктовый	200/199
Суммарный объем блюд	217/233 (200-250/250-350)

Ужин

1. Котлета рыбная, соус молочный	60/30;60/30
2. Картофель отварной	100/150
3. Напиток из шиповника	200 ясли
4. Чай	200 д/с
5. Сыр порциями	10/16
6. Хлеб пшеничный	19,6
Суммарный объем блюд	419,6/475,6 (400-500/450-600)

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак, полдник) не соответствуют

Приложению №13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

9. На момент проверки были приготовлены блюда на обед. Нарушений технологии приготовления блюд не выявлено.

10. Приобретен термометр для контроля температуры при раздаче блюд, отпуск тефтелей осуществляют при температуре +50⁰С (отпуск горячих блюд +60-65⁰С).

11. Ведется анализ выполнения натуральных норм по декадам.

12. Температурный режим хранения продуктов соблюдается.

13. Медосмотр работниками пищеблока пройден.

14. Моющие и дез. средства имеются.

15. В буфетных нарушается режим мытья столовой посуды, столовых приборов. Отсутствует гибкие шланги, заглушки не прилегают плотно, сушилки находятся в неудовлетворительном состоянии (краска облезла, ржавчина).

16. Питьевой режим в детском саду организован с использованием кипяченой воды. Воду кипятят в чайниках.

Разъяснения: (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 ДООУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

14.26.2. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДООУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

14.26.3. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, 18-20 С.

14.26.4. Воду дают ребенку в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных стаканов ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды.

14.26.5. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

14.26.6. В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится помощниками воспитателя на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.

14.26.7. Организация питьевого режима контролируется медицинскими работниками ДООУ ежедневно.

14.26.8. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.).

Данный вопрос был освещен в предыдущем акте от 16.02.2017 г.

17. Анализ выполнения натуральных и денежных норм за апрель 2017 г. :

№	Наименование продуктов	%
1	Молоко, кислом. продукты	82
2	Творог	60
3	Сметана	63
4	Сыр	63
5	Мясо говядины	67
6	Рыба	88
7	Яйцо	76
8	Картофель	92
9	Овощи	81
10	Фрукты свежие	61
11	Хлеб ржаной	87
12	Хлеб пшеничный	70
13	Масло коровье	83

Выполнение натуральных норм за апрель колеблется от 60 до 92 %. Стоимость питания: д/с - 77 руб.86 коп., ясли – 70 руб.27 коп.

Предложения:

1. Руководителю учреждения:

1.1. Усилить контроль за работой пищеблока, питьевого режима, режимом мытья столовой посуды и столовых приборов, привести в соответствие инструкции в буфетных.

Нач. отдела

Т.П.Чичагова

Заведующий

Т.Н.Ножнова

Медработник

А.Г.Бабанакова