

Мною, начальником отдела МБУ ЦБО Чичаговой Т.П., произведена проверка пищеблока в присутствии медработника Мельниченко Т.А.

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. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок оформлен по форме.
5. В наличии имеются технологические карточки, заверенные руководителем учреждения.
6. Примерное меню имеется, составлено без учета требований СанПиН. 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 (д/с-210, ясли-25):

Завтрак

1. Каша пшенная с маслом	150/200
2. Хлеб витаминизированный с сыром	28,7/10;28,7/16
3. Чай с молоком	200/200

Суммарный объем блюд

388,7/ 444,7 (350-450/400-550)

Обед

1. Борщ с картофелем со сметаной	150/250
2. Голубцы ленивые	150/200
3. Сок фруктовый	200/200
4. Хлеб пшен.	0/19,3
5. Хлеб ржаной	48/44,5

Суммарный объем блюд

548/713,8 (450-550/600-800)

Полдник

1. Пирог с повидлом	60/60
2. Молоко кипяченое	190 ясли
3. Кефир	190 д/с

Суммарный объем блюд

250/250 (200-250/250-350)

Ужин

1. Печень тушенная в сметане	50/50
2. Картофель отварной	150/150
3. Кисель п/я	200 ясли
4. Кисель «Витошка»	200 д/с
5. Яблоко	146/146 (1 шт.)

Суммарный объем блюд

546/546 (400-500/450-600)

Суммарный объем блюд большой, особенно ужина и обеда.

8. На момент проверки были приготовлены блюда обеда. Нарушений технологии приготовления блюд не выявлено.
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.
16. Анализ выполнения натуральных и денежных норм за февраль 2019 г. :

№	Наименование продуктов	%
1	Молоко, кислом. продукты	89
2	Творог	91
3	Сметана	84
4	Сыр	85
5	Мясо говядины	97
6	Рыба	100

7	Яйцо	91
8	Картофель	95
9	Овощи	67
10	Фрукты свежие	93
11	Хлеб ржаной	99
12	Хлеб пшеничный	95
13	Масло коровье	101

Выполнение натуральных норм за февраль колеблется от 67 % до 101 %. Стоимость питания: д/с - 106 руб.21 коп., ясли 93 руб.68 коп.

Предложения:

1. Руководителю учреждения:

1.1. Довести суммарный объем блюд до нормы, обеспечить равномерное выполнение натуральных норм, примерное меню привести в соответствие, не завышать суммарный объем блюд.

Нач. отдела

Т.П.Чичагова

Заведующий

Т.Н.Ножнова

