

1
меню составлено

Акт проверки организации питания в МБДОУ № 5 от 04.03.21 г.

Мной, главным специалистом МБУ «ЦБО» Наговицыной Е.В. проведена проверка в присутствии заведующего Ерохиной Н.В.

Установлено:

Корпус третий

1. Меню составлено на 55 детей:

Завтрак:		
Каша рисовая молочная с маслом	150	180
Чай с молоком	160	180
Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный)	30/12	25/10
Конфета шоколадная	8	8
Суммарный объем блюд:	360 (350)	403 (400)
Обед:		
Икра морковная	50	30
Свекольник	150	200
Запеканка картофельная с мясом	120	160
Соус томатный	50	30
Сок	171	164
Хлеб ржаной	33	41
Суммарный объем блюд:	574 (450)	625 (600)
Полдник:		
Булочка «Малышка»	50	50
Молоко кипяченое	150	200
Суммарный объем блюд:	200 (200)	250 (250)
Ужин:		
Каша манная молочная с маслом	155	155
Компот из яблок и апельсинов	180	180
Хлеб пшеничный	25	33
Яблоко	70	90
Суммарный объем блюд:	430 (400)	458 (450)

- Меню составлено на основании примерного десятидневного меню, день восьмой с заменой макаронника с печенью на кашу манную. Замена зарегистрирована в журнале замены блюд по пищевой ценности. Суммарные объемы блюд и масса порций соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Технологические карты находятся на пищеблоке. На момент проверки приготовлены блюда на ужин. По органолептической оценке блюда соответствуют требованиям к качеству.
- Проверены документы, удостоверяющие качество имеющихся в наличии продуктов питания. Документы предоставлены в полном объеме, соответствуют требованиям. Сроки реализации продуктов соблюдаются.
- Рабочие журналы по пищеблоку соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Тепловое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Температурный режим и товарное соседство при хранении продуктов соблюдаются. Кухонная и столовая посуда в групповых ячейках обрабатываются средством «Sorti», дезобработка посуды, рабочих поверхностей и оборудования проводится средством «Дезхлор», согласно инструкциям. Работники пищеблока в масках и перчатках.

6. Суточные пробы отобраны в промаркированные емкости, хранятся при температуре + 5 °С.
7. Согласно приказу № 2 от 11.01.21 г в учреждении создана бракеражная комиссия. План работы и акты проверок предоставлены.

Первый корпус

1. 1. Меню составлено на 15 детей. Доставка готовой пищи осуществляется с пищеблока третьего корпуса в промаркированных емкостях. Термометр для определения температуры готовых блюд находится в помещении для раздачи блюд. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонная посуда и рабочие поверхности, столовая посуда в групповых ячейках обрабатываются средством «Sorti», дезобработка проводится средством «Дез хлор», согласно инструкциям. Рабочие журналы заполнены, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Главный специалист



Наговицына Е.В.

Заведующий

Ерохина Н.В.