

СПРАВКА

по итогам проверки организации питания детей
дошкольного образовательного учреждения № 79
от 11 августа 2015 года

В соответствии с планом работы департамента образования администрации города Липецка
осуществлен оперативный контроль организации питания детей ДОУ № 79
главным специалистом (технологом) ДО города Липецка Сергеевой Т.В.
в присутствии заведующего ДОУ № 79 Сергеевой Т.В.
медицинского работника Мещеряковой В.В.
шеф – повара Ситрохина С.В.
кладовщика Сергеевой Т.В.
калькулятора Сергеевой Т.В.

Соблюдения режима питания детей

Время посещения: 11:45 Завтрак: — II завтрак: —

Обед: —

Полдник: — Ужин: —

График и режим питания детей —

Количество питающихся:

Контингент питающихся	Кол-во детей по меню-требованию	фактическое количество детей	Дети, отсутствующие по заявлениям родителей	Дети, отсутствующие без заявлений от родителей	% отсутствующих без уважительной причины от общего количества детей
Ясли	<u>27</u>	<u>26</u>	<u>1</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
Сад	<u>128</u>	<u>123</u>	<u>5</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
Сотрудники	<u>33</u>	<u>33</u>	<u>—</u>	<u>—</u>	<u>—</u>

Питание детей в группах

- соответствие фактического выхода готового блюда выходу по меню (Взвешивание общего веса блюд, полученных на группу) соблюдается

температура подачи блюд соблюдается

- санитарно состояние групповых и буфетных чисто

- культура питания детей соблюдается

- наличие некондиционной посуды в группах нет

- количество пищевых отходов после принятия пищи в группах незначительное

Санитарное состояние раздачи:

- наличие контрольного блюда выставлено

- наличие и достоверность меню имеется, достоверно

- контроль за выходом готовых блюд осуществляется

- наличие весов на раздаче и их использование имеются, применяются

- санитарное состояние рабочей одежды повара на раздаче чисто

- санитарное состояние раздачи и рабочего места ГП чисто

- санитарное состояние рабочего места для нарезки хлеба чисто

Санитарное состояние горячего цеха:

- работа оборудования в рабочем состоянии

- наличие сеток на окнах —

- работа вентиляции в рабочем состоянии

- общее санитарное состояние цеха чистый
- соблюдение маркировки инвентаря, оборудования и посуды по рабочим местам соблюдается
- санитарное состояние рабочего места для «ГП» чистое
- санитарное состояние рабочего места для «СП» чистое

Суточный запас сырья

Условия хранения суточного запаса сырья соблюдается

Соответствие веса с/з сырья, полученного по меню-требованию соответствует

Контроль за качеством молочной продукции (бракераж, хранение, оценка качества) соблюдается

Условия хранения и выдачи кисломолочной продукции (температурный режим) соблюдается

Санитарное состояние кладовых и качество продуктов питания

Условия хранения продуктов питания соблюдается

Соблюдение принципа товарного соседства соблюдается

Качество продуктов питания по ГОСТу

Соблюдение сроков годности продуктов соблюдается

Ведение журнала складского учета ведется

Наличие накладных, сертификатов и деклараций соответствия полученному от поставщика сырью есть

Транспортировка продуктов питания

Поставщики Захватова, Мирин, Тереще, Сервис

Продукты качественные

Состояние транспорта чистый

Соблюдение СанПиН 2.4.1.3049-13 соблюдается

Санитарное состояние моечной кухонной посуды

Наличие разрешенных моющих средств есть

Наличие дез растворов есть

Наличие оббитой посуды нет

Соблюдение СанПиН 2.4.1.3049-13 соблюдается

Наличие инструкций есть

Соблюдение личной гигиены работников

Прохождение медосмотров, наличие санитарной одежды и её состояние, наличие украшений булавок на одежде, порезов на руках соблюдается

Информационная работа с родителями по питанию (наличие и обновление сайта) есть

Технология приготовления блюд

Контрольное взвешивание 1 блюдо Суп вермишелевый

Фактический вес 23320 Норма по меню 23200

Отклонения нет

Качество блюда отвечает требованиям и качеству

Контрольное взвешивание гарнира Рис отварной

Фактический вес 15600 Норма по меню 15500

Отклонения нет

Качество блюда отвечает требованиям и качеству

Контрольное взвешивание мясного или рыбного блюда котлеты из говядины

Фактический вес 9320 Норма по меню 9300 Отклонения нет

Качество блюда отвечает требованиям и качеству

Соус

Фактический вес — Норма по меню — Отклонения —
 Качество блюда —
 Контрольное взвешивание 3 блюд Колбасы у Сергеевича
 Фактический вес 93180 Норма по меню 22000 Отклонения нет
 Качество блюда Сырники Пробовали и понрав
 Контрольное взвешивание: Мяс
 Фактический вес 7892 Норма по меню 7892 Отклонения нет
 Качество блюда Сырки
 Контрольное взвешивание каш —
 Фактический вес — Норма по меню — Отклонения —
 Органолептические оценки —

Соблюдение норм отходов при первичной обработке овощей соблюдается

Соблюдение сроков реализации П/Ф соблюдается

Соблюдение норм вложения п\ф соблюдается

Фактический вес п\ф — Норма —

Отклонения —

Соблюдение первичной обработки продуктов соблюдается

Соблюдение тепловой обработки продуктов соблюдается

Наличие суточных проб и условия их хранения изымаются, хранятся

в холодильнике Ведение документации верится

Меню в группах имеется написано в расчете для родителей

Наличие заявлений от родителей на отсутствующих воспитанников есть

Меню-требование в соответствии со списком детей присл

Выполнение десятидневного меню имеется

Бракеражный журнал готовой продукции верится

Бракеражный журнал сырой продукции верится

Журнал выдачи готовых блюд верится

Жур. ал закладки продуктов верится

Технологические карты есть

Ведение накопительной ведомости верится

Наличие сертификатов имеются на все группы

Ведение журнала гнойничковых и кишечных заболеваний верится

Создание и обновление сайта по вопросам питания собирается

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ качество приготовления

и соответствие предоставлению

требованиям и санитарным

и требованиям по организации

и качеству

Внебразно проверен качество

не бжера и качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество

и качество качество