

10 групп

Акт

по итогам проверки организации питания детей дошкольного образовательного учреждения

от 04 декабря 2014 года

В соответствии с планом работы департамента образования администрации города Липецка осуществлен оперативный контроль организации питания ДОУ № 49

ведущим специалистом ДО г. Липецка Рименевой Зинаидой Ивановной
 в присутствии заведующей садика Рагозиной Зинаиды Николаевны
 шеф-повара Мещеряковой Раисы Валентиновны
 кладовщика Ситычевой Надежды Александровны
 калькулятора Суворова Надежды Ивановны

Соблюдение режима питания детей

Время посещения 10:50

Завтрак _____

2 завтрак _____

Обед 11:35 - 12:25

Полдник 14:50 - 15

Ужин _____

График и режим питания детей соблюдается

Количество питающихся:

контингент	по меню-требованию	фактическое количество детей	отсутствующие по заявлениям родителей	отсутствующие без уважительной причины	% отсутствующих без уважительной причины от общего количества детей
Ясли	<u>180</u>				
Сад	<u>14</u>				
Сотрудники	<u>—</u>				

Питание детей в группах

соответствие фактического выхода блюд по меню соответствует
 -температура подачи блюд соблюдается
 -санитарное состояние групповых и буфетных не замечается
 -культура питания детей соблюдается
 -наличие некондиционной посуды в группах нет
 количество пищевых отходов после принятия пищи в группах незначительное

Состояние раздачи

-наличие контрольных блюд есть
 -наличие и достоверность меню есть достоверно
 -контроль за выходом блюд осуществляется
 наличие весов на раздаче и их использование имеются, используются
 -санитарное состояние рабочей одежды повара чистое
 -санитарное состояние раздачи и рабочего места ГП чистое
 -санитарное состояние рабочего места для нарезки хлеба чистое

Состояние горячего цеха

-работа оборудования все в рабочем состоянии
 работа вентиляции работает
 соблюдение маркировки инвентаря, оборудования и посуды по рабочим местам соблюдается
 -санитарное состояние рабочего места для «П» чистое
 -санитарное состояние рабочего места для «СП» чистое

Суточный запас сырья

Условия хранения суточного запаса сырья соблюдаются
 Соответствие веса с/з сырья, полученного по меню-требованию соответствует! рыба, яйца, молоко, сахар, масло рафинированное, ряженка
 Контроль за качеством молочной продукции (бракераж, ранение, оценка качества) ведется

Условия хранения и выдачи кисломолочной продукции (температурный режим) соблюдаются

Состояние кладовой и качество продуктов питания

- условия хранения продуктов питания соблюдаются
- соблюдение товарного соседства соблюдается
- качество продуктов питания в соответствии со спецификацией
- соблюдение сроков годности продуктов соблюдаются
- ведение журнала складского учета ведется
- наличие накладных, сертификатов и деклараций соответствия полученному от поставщика сырью имеются на все продукты

Транспортировка продуктов питания

Поставщики _____
 Продукты _____
 Состояние транспорта _____
 Соблюдение СанПиН 2 4 1 3049-13 _____

Состояние моечной кухонной посуды

- наличие разрешенных моющих средств в достаточном кол-ве
- наличие дезраствора есть
- наличие оббитой посуды нет
- соблюдение СанПиН 2 4 1 3049-13 соблюдается
- наличие инструкций есть

Соблюдение личной гигиены работников - соблюдается

- прохождение медосмотров, наличие санитарной одежды и ее состояние, наличие украшений, бижутерии на одежде, порезов на руках _____

Технология приготовления блюд

Контрольное взвешивание 1 блюда Суп картофельный со сметаной
 Фактический вес 39400 Норма по меню 39056 Отклонения нет
 Качество блюда отвечает предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание гарнира _____
 Фактический вес _____ Норма по меню _____ Отклонения _____
 Качество блюда _____

Контрольное взвешивание мясного или рыбного блюда Запеканка картофель. с мясом
 Фактический вес 32300 Норма по меню 32204 Отклонения нет
 Качество блюда отвечает предъявленным требованиям

Соус Сметанный
 Фактический вес 9750 Норма по меню 9700 Отклонения нет
 Качество отвечает предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание 3 блюда Компот из сухофруктов
 Фактический вес 34600 Норма по меню 34500 Отклонения нет
 Качество блюда отвечает предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание салат
 Фактический вес 9100 Норма по меню 9100 Отклонения нет
 Качество блюда качественный

Контрольное взвешивание каши _____
 Фактический вес _____ Норма по меню _____ Отклонения _____
 Качество блюда _____

Соблюдение норм отходов при первичной обработке овощей соблюдаются

Соблюдение сроков реализации п/ф соблюдаются

Соблюдение норм вложения п/ф _____
 Фактический вес _____ Норма _____ Отклонения _____

Соблюдение первичной обработки продуктов соблюдается

Соблюдение тепловой обработки продуктов соблюдается
 Наличие суточных проб и условия их хранения отобраны, хранятся правильно

Ведение документации

Дневное меню в группах лето
 Наличие заявлений от родителей на отсутствующих детей лето
 Наличие актов на увеличение выхода порций, при отсутствии детей лето
 Меню требование составлено
 Выполнение десятидневного меню _____
 Бракеражный журнал готовой продукции ведется
 Бракеражный журнал сырой продукции ведется
 Журнал выдачи готовых блюд ведется
 Журнал закладки продуктов ведется
 Ведение накопительной ведомости ведется
 Наличие сертификатов имеются все продукты
 Ведение журнала гнойничковых и кишечных заболеваний ведется

Создание и обновление сайта по вопросам питания

создан

Дневная стоимость питания на 4 ребенка за период с 01.10.2014 по 03.12.2014 составила 90 руб 25к. при норме 9.

С ООО СПК "Мечта" заключен новый рамочный контракт на поставку в 4 кв 2014:

- картофеля 2400 кг, за период с 01.10.2014 по 04.12.2014 выбрано 94,8 ф;
- овощей 2970 кг, за период с 01.10.2014 по 04.12.2014 выбрано 64 ф;
- фруктов 1350 кг, за период с 01.10.2014 по 04.12.2014 выбрано 69,2 ф.

Подписи

Ведущий специалист

Руководитель

Кладовщик

Шеф-повар

Калькулятор



И.И. Филиппова Филиппова З И
Разомазова З. Н.
Стрыгина Н. И.
Мещеряев В. В.
Суварова Н. И.