

АКТ от 21.09.2020 г.
 проверки пищеблока МБДОУ №44.

Мною, начальником отдела МБУ ЦБО Чичаговой Т.П., произведена проверка пищеблока в присутствии медработника Бабанактовой 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. Документация на пищеблоке заполняется своевременно. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок оформлен по форме. Все документы прошиты, пронумерованы.
5. В наличии имеются технологические карточки, заверенные руководителем учреждения. 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).
6. На день проверки меню (д/с-160, ясли-28):

№	Наименование блюда:	Выход порций:	
		ясли	дет/сад
<u>ЗАВТРАК:</u>			
1.	Каша рисовая молочная с маслом	150/4	200/5
2.	Кофейный напиток с молоком	180	180
3.	Хлеб пшеничный	29,3	29,3
<i>Суммарный объем блюд:</i>		<i>363,3 (350-450)</i>	<i>414,3(400-550)</i>
<u>ОБЕД:</u>			
1.	Суп крестьянский с крупой	150	250
2.	Биточки мясные	60	80
3.	Лапша отварная	100	100
4.	Зеленый горошек	50	50
5.	Компот из с/ф	150	200
6.	Хлеб ржаной	40	43
7.	Хлеб пшеничный		18,4
<i>Суммарный объем блюд:</i>		<i>550 (450-550)</i>	<i>741,4 (600-800)</i>
<u>ПОЛДНИК:</u>			
1.	Печенье	20	40
2.	Напиток кисломолочный «Снежок»	150	175
3.			
<i>Суммарный объем блюд:</i>		<i>170 (200-250)</i>	<i>215 (250-350)</i>
<u>УЖИН:</u>			
1.	Омлет натуральный	65	65
2.	Икра свекольная	100	150
3.	Кисель плодоваягодный	200	200
4.	Хлеб витаминизированный	29,3	29,3
5.	Яблоко	110	110
<i>Суммарный объем блюд:</i>		<i>504,3 (400-500)</i>	<i>554,3(450-600)</i>

Суммарный объем блюд полдника не соответствует требованиям СанПиН.

7. На момент проверки были приготовлены блюда обеда и отпускались в группы. Нарушений технологии приготовления блюд не выявлено.
8. Ведется анализ выполнения натуральных норм по декадам.
9. Температурный режим хранения продуктов соблюдается.
10. Документы подтверждающие качество имеются на все продукты.
11. Медосмотр работниками пищеблока пройден.
12. Моющие и дез.средства имеются.
13. Анализ выполнения натуральных и денежных норм за август 2020 г. :

№	Наименование продуктов	%
1	Молоко	101
2	Творог	90
3	Сметана	81
4	Сыр	95
5	Мясо	102
6	Птица	82
7	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	91
8	Колбасные изделия	87
9	Яйцо куриное диетическое	116
10	Картофель	90
11	Овощи, зелень	94
12	Фрукты (плоды) свежие	70
13	Фрукты (плоды) сухие	93
14	Соки фруктовые (овощные)	95
15	Напитки витаминизированные (готовый напиток)	92
16	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	100
17	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	96
18	Крупы (злаки), бобовые	88
19	Макаронные изделия	89
20	Мука пшеничная хлебопекарная	91
21	Масло коровье сладкосливочное	99
22	Соль пищевая поваренная	91

Выполнение натуральных от 70% до 116%. Фактическая стоимость питания за август: д/с -144 руб.20 коп., ясли – 119 руб.96 коп.

Предложения:

1. Руководителю учреждения:

- обеспечить 100% выполнение норм, суммарный объем блюд привести в соответствие требованиям.

Нач. отдела

Т.П.Чичагова

Заведующий

Т.Н.Ножнова