

АКТ

по итогам проверки организации питания детей дошкольного образовательного учреждения № _____

от 24 мая 2013 года

В соответствии с планом работы департамента образования администрации города Ижевска осуществлен оперативный контроль организации питания детей ДОУ № 88

главным специалистом (Духовникова Т.В.) методом Филемковой З.И. дежурного меню в присутствии заведующего ДОУ № Завалина Сергея П. Мельникова, заведующей Сидельева И.В., руководителя пищеблока Евдокимовой А.М., шеф-повара Севостьяновой С.С.

Время посещения: 15:30 Завтрак: 17:30 поприсели, уехали

Количество питающихся:

категория	по меню по заявке	фактическое количество детей	отсутствующие по заявлению родителей	отсутствующие без уважительной причины	% отсутствующих без уважительной причины от общего количества детей
Дети	20	20	—	—	—
Сад	145	135	10	—	—
Сотрудники	29	29	—	—	—
Младшие воспитатели	—	—	—	—	—

Питание детей в группах

- соответствие фактического выхода готового блюда выходу по меню без отклонений
- температура подачи блюд соблюдается
- санитарное состояние групповых и буфетных помещений хорошее
- культура питания детей соответствует требованиям
- наличие некондиционной посуды в группах нет
- количество пищевых отходов после принятия пищи в группах незначительное

Санитарное состояние раздачи:

- наличие контрольного блюда выполняется
- наличие и достоверность меню выполняется
- контроль за выходом готовых блюд выполняется
- наличие весов на раздаче и их использование есть
- санитарное состояние рабочей одежды повара на раздаче хорошее

Санитарное состояние горячего цеха:

- работоспособность оборудования в рабочем состоянии
- работа вентиляции работает
- соответствие маркировки инвентаря, оборудования и посуды по рабочим местам есть
- санитарное состояние рабочего места для «П» соблюдается
- санитарное состояние рабочего места для «С» соблюдается
- санитарное состояние рабочего места для нарезки хлеба хорошо
- Контроль за качеством молочной продукции (бракераж, хранение, оценка качества) есть

Условия хранения и выдачи кисломолочной продукции (температурный режим) соблюдается

Санитарное состояние кладовых и качество продуктов питания

Условия хранения продуктов питания соответствует нормам сервис-итарными требованиями
Соблюдение принципа товарного соседства соблюдается

Качество продуктов питания соответствует сертификации
и требованиям ГОСТа
Соблюдение сроков годности продуктов соблюдается

Санитарное состояние моечной кухонной посуды

Наличие разрешенных моющих средств есть

Соблюдение личной гигиены работников (наличие санитарной одежды и ее состояние, наличие украшений, булавки на одежде, порезов на руках и т.д.) соблюдается

Технология приготовления блюд

Контрольное взвешивание 1 блюда

Фактический вес — Норма по меню —

Отклонения —

Качество блюда —

Контрольное взвешивание гарнира 10 порций жареное свиное 1500

Фактический вес 1500 Норма по меню 150

Отклонения —

Качество блюда соответствует требованиям

Контрольное взвешивание мясного или рыбного блюда 10 порций

Фактический вес 780 ± 2 Норма по меню 78

Отклонения бы отклонения

Качество блюда соответствует

Утка

Фактический вес — Норма по меню — Отклонения —

Качество блюда —

Контрольное взвешивание 3 блюда 10 каша не едим

Фактический вес 1500 Норма по меню 150

Отклонения бы отклонения

Качество блюда соответствует

Контрольное взвешивание овощей, фруктов, хлеба, салатов, булгуров:

Фактический вес 4000 Норма по меню 40

Отклонения бы отклонения

Качество блюда соответствует

Контрольное взвешивание кан

Фактический вес — Норма по меню — Отклонения —

Финансово-экономические оценки —

Соблюдение норм отходов при первичной обработке овощей соблюдается

Соблюдение сроков реализации ПФ соблюдается

Соблюдение норм вложения билетиков по белорусски 10 см

Фактический вес ПФ 1024 Норма 1032

Отклонения —

Соблюдение первичной обработки продуктов соблюдается

Соблюдение тепловой обработки продуктов соблюдается повторно
не едим тепловая обработка

Наличие суточных проб и условия их хранения изготавливаются мерлаботки

Ведение документации
Мясо в группах во всех группах вывешено

Наличие заявлений от родителей на отсутствующих воспитанников *есть во всех группах*

Наличие актов на увеличение выхода порции при отсутствии детей по уважительным причинам

Меню-требование *человеческое, маршировкой не выделено*

Выполнение десятидневного меню *всмаклевается*

Бракеражный журнал готовой продукции *у заповедника по форме*

Бракеражный журнал сырой продукции

Журнал выдачи готовых блюд *есть*

Журнал закладки продуктов *есть*

Ведение накопительной ведомости *вернется ежедневно*

Наличие сертификатов *есть*

Ведение журнала гнойничковых и кишечных заболеваний *есть, вернется*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Подписи:

Руководитель учреждения _____

Мед. Работник _____

Шеф-повар _____

Бухгалтер _____

Гл. специалист (подпол) ДДО _____

Вернутой сметы нет до

*Сильва Сергеева Ч. В.
Кудряшова В. А.
Кисель С. В. Селезнева И. А.
Александров Т.
Иванова С.*