

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 25 села Великовечного муниципального образования
Белореченский район**

**АКТ
проверки пищеблока**

от 17.11.2020 г.

№ 3

Совет по питанию в составе:

Председатель комиссии, заведующий МБДОУ Д/С 25 – Перепечаенко В.К.;

Члены комиссии:

Рудяк Т.В. – заместитель заведующего по ВМР,

Гончаренко Н.Н. – председатель ПК, воспитатель,

Схоменко Е.В. – председатель родительского комитета,

Татаренцева Н.В. – кладовщик,

Рыбкина С.И. – повар

Комиссия составила настоящий акт о том, что 17 ноября 2020 г. была проведена проверка пищеблока и помещений склада МБДОУ Д/С 25

На момент проверки согласно меню-раскладке повара приготовили обед. Меню - требование выписано все по норме на 60 детей. Контрольное блюдо выставлено, вес его соответствует выходу блюда на одного человека. Суточные пробы оставлены. Перед раздачей обеда провели контрольное взвешивание выхода приготовленного обеда.

Меню	Общий выход	Выход на одного ребенка	Норма на одного ребенка
Салат из свеклы	4,2	70	70
Суп картофельный с горохом	15	250	250
Биточки рыбные/соус красный	6,6	80/30	80/30
Пюре картофельное	9	150	150
Компот из свежих яблок	10,8	180	180
Хлеб ржаной	3,0	50	50

При раздаче обеда на группы все приготовленные блюда выданы.

Отбор суточных проб проводится с указанием даты отбора, они хранятся в холодильнике на кухне.

Санитарный режим на пищеблоке соблюдается, влажная и генеральная уборка проводится, согласно, графика уборки. Ветошь для мытья посуды прокипяченная хранится в специальной таре с крышкой. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в цехах.

В группах № 02, 01, сервировка столов соответствует требованиям. Порции блюд разложены в соответствии с контрольным блюдом. Санитарный режим в период организации кормления соблюдается.

В ходе проверки помещений пищеблока, буфетных установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется поваром регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.
- уборка столовой зоны осуществляется регулярно:

Рекомендации комиссии: - .



Перепечаенко В.К.

Рудяк Т.В.

Гончаренко Н.Н.

Схоменко Е.В.

Татаренцева Н.В.

Рыбкина С.И.