

# СПРАВКА

по организации питания в ДОУ № 96  
с отбором проб на полноту вложения сырья

время проверки (завтрак, обед, ужин) 1110 8.04 2025 г.

Проводилась технологом МКУ «СТПЛ»: Заринова И.В.

В присутствии мамы Шмидта А.В.  
Установлено:

Количество питающихся детей по меню-требованию: количество детей в д/саду 83 ;  
ясельные группы 19 сотрудники 23

Меню-требование оформлено согласно требований утверждено руко-  
вождением упрощенным

Меню оформлено с указанием всех реквизитов выдано на разраб

При работе пользуются нормативной документацией для повара:

ти по рабочему месту повара выданы процесс  
Снятие бракеража готовой пищи смен

Суточный отбор проб произведен в полном объеме  
Замечания по технологии приготовления блюд

При контрольном взвешивании: Весов повар. Выход 1100гх83; 900гх19  
активный вес 1100г, при норме 1000г, Выход 1100г  
под кормов. Выход 1300гх83; 1000гх19 актив. вес 1300г, при  
норме 1000г Выход 1100гх83

Отпуск готовых блюд по группам производится по весу, объему, согласно количества детей в  
группе отпускается по весу

Весомизмерительное оборудование исправно, поверено 25.11.2024г

При проверке условий и сроков хранения продуктов питания в складских помещениях (выборочно)  
мониторинг 3д, м смен 1, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100

Документы, удостоверяющие качество и безопасность представлены

Ведение журнала пищевых продуктов ведется своевременно

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии с выдано

Санитарное состояние: удовлетворительное

Другие замечания

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

самостоятельно технологическим способом

Подписи: 1 Заринова И.В.  
2 Шмидта А.В.

Со справкой ознакомлены: Лукин

