

СПРАВКА

по проверке пищеблока ДОУ № 96
с отбором проб на полноту вложения сырья

время проверки (завтрак, обед, ужин) 11:00 11.04 2023 г.

Проверка проводилась технологом МКУ «СТПЛ»: Зарянова И.В.

В присутствии ком. Окуриной Н.К.

Установлено:

Количество питающихся детей по меню-требованию: количество детей в д/саду 110 ;
ясельные группы 13 сотрудники 35

Меню-требование оформлено согласно требований уверенно руководителем
двумя предпринимателями

Меню оформлено с указанием всех реквизитов выдано по раздатке

При работе пользуются нормативной документацией для повара:

Тк по работе на месте работы Зарянова И.В.

Снятие бракеража готовой пищи смет с сметаны и комб. в количестве

Суточный отбор проб произведен в полном объеме

Замечания по технологии приготовления блюд _____

При контрольном взвешивании: рис прикус с овсянкой 200г/130г/110
100 x 130г; общий вес 15кг 750г; при норме 15кг 600г

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

Весоизмерительное оборудование исправно, поверено _____

При проверке условий и сроков хранения продуктов питания в складских помещениях (выборочно) смет сметы, сметы, сметы, сметы

Документы, удостоверяющие качество и безопасность предоставлены

Ведение журнала пищевых продуктов ведется своевременно

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии в соответствии

Санитарное состояние: удовлетворительное

Другие замечания _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
соблюдать технологию приготовления
блюд

Подписи: 1 Зарянова И.В.
2 _____

Со справкой ознакомлены: Окуриной Н.К.