

СПРАВКА

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

время проверки (завтрак, обед, ужин) обед 11:10 12 июля 2023 г.

Проверка проводилась технологом МКУ «СТПЛ»: Чижко Л.А.

В присутствии кабинетного мастера Окунева Н.Р.

Установлено:

Количество питающихся детей по меню-требованию: количество детей в саду 117

ясельные группы 42 сотрудники 36

Меню-требование оформлено согласно требований оформлено утверждено
заказной детсадовской едой, подписано ответственным лицом

Меню оформлено с указанием всех реквизитов оформлено, вывешено на кухне

При работе пользуются нормативной документацией для повара:

ТК на день завтрака на рабочем месте повара

Снятие бракеража готовой пищи снимают коллективно с
отметкой в бригадном журнале

Суточный отбор проб выставляется, связности с продуктом подписаны,

Замечания по технологии приготовления блюд указаны в отчете шеф-повара.

Записки карточек с мясом птицы: отвар (130 гр * 159) #

20670 гр. При взвешивании всей партии отобраной все состав-

При контрольном взвешивании: вид: 20850 гр. Отиссонила + 180 гр.

Промыв: Корейка - (117 * 50 гр) + (42 * 30 гр) = 5850 + 1260 =

7110 гр. При взвешивании всей партии отобраной не

составил 7100. Отиссонила - 10 гр.

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

группе по весу, по количеству

Весовизмерительное оборудование исправно, поверено сентябрь 2022 г.

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

для курицы, мяса, молока, творога, сметаны, сливок, масла сливочного, яиц, сахара, муки, макарон,

Документы, удостоверяющие качество и безопасность мяса, птицы, молока, сливок,

свежесваренное, мясо сливочное.

Сервисиздат, ветеринарные свидетельства на

Ведение журнала пищевых продуктов добавляется.

Запасники по мере поступления и реализации сырья.

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии в рабочем

состоянии

Санитарное состояние: хорошее.

Другие замечания

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Соблюдать температурно-влажностный режим.

Подписи: 1 Чижко Л.А.

2

Со справкой ознакомлены: ✓ Окунев Н.Р.