

СПРАВКА

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

время проверки (завтрак, обед, ужин) 11:00 13.08 2024 г.

Проводилась технологом МКУ «СТПЛ»: Зарецкова Л.В.

В присутствии насел. Шмидта Л.В.
Установлено:

Количество питающихся детей по меню-требованию: количество детей в д/саду 97 ;
ясельные группы 33 сотрудники 26 ;

Меню-требование оформлено согласно требований убедительно руководителем учреждения

Меню оформлено с указанием всех реквизитов добавлено на разрезе

При работе пользуются нормативной документацией для повара:

тк не работает место вобрания

Снятие бракеража готовой пищи осуд. акция, разрешением баракса
применяются осветительные приборы. Водоснабжение

Суточный отбор проб разрезан

Замечания по технологии приготовления блюд каждый по домашнему
добавлено приусадебного

При контрольном взвешивании: банка сметаны - объем 95 x 97 гр, 33 x 75 гр
акция вес 12,400 гр, при норме 11,690 гр, масса не 170 гр.

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

Весомизмерительное оборудование исправно, поверено 2023 г. 13 ноября

При проверке условий и сроков хранения продуктов питания в складских помещениях (выборочно) в ссн, место хранения, ввремя

Документы, удостоверяющие качество и безопасность предоставлены

Ведение журнала пищевых продуктов когда дата и все реквизиты законны и в полном объеме

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии в порядке

Санитарное состояние: удовлетворительная

Другие замечания _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- составить технологом пригот. блюд
- добавить бракер шурков в норму предоставления
- шурков вес, продуктов сметаны весов относительно требований

Подписи: 1 З.А. Зарецкова Л.В.
2 _____

Со справкой ознакомлены: Шмидт Л.В.