

# СПРАВКА

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

время проверки (завтрак, обед, ужин) 11-00 09.06.2025 г.

Проводилась технологом МКУ «СТПЛ»: Светарева И.Г.

В присутствии Каменникова И.В.  
Установлено:

Количество питающихся детей по меню-требованию: количество детей в д/саду 116 чел  
ясельные группы Младшие 70 чел;  
Меню-требование оформлено согласно требований универсально-молочного

Меню оформлено с указанием всех реквизитов во вложении не разрезать  
При работе пользуются нормативной документацией для повара:

ПК не дает вклада  
Снятие бракеража готовой пищи снимать с ответственности в др. учреждениях

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

- Темпнак рисовая с курицей - по рецепту  
- Суп с макаронами - курица, морковь, лук, картофель  
При контрольном взвешивании: общего веса приготовления блюда

- Суп с макаронами - отнесено к весу порции + 20%  
- Темпнак рисовая с курицей общий вес  
1212 г, при 1212 г + 20% = 1454,4 г

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

Весоизмерительное оборудование исправно, поверено 11.2025

При проверке условий и сроков хранения продуктов питания в складских помещениях (выборочно) св. мясо, сметана, молоко, яйца

Документы, удостоверяющие качество и безопасность

Ведение журнала пищевых продуктов с 01.07. не ведется, так как  
«Меркурий» не работает

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии 4/0

Санитарное состояние: удовлетворительное

Другие замечания

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1) Строго следить за качеством готовых блюд  
2) Соблюдение температурного режима хранения  
3) Строго соблюдать сроки хранения продуктов

Подписи: 1 И.Г. Светарева И.В. Каменников  
2 И.В. Каменников

Со справкой ознакомлены: И.В. Каменников