

АКТ № 8
проверки ведения документации на пищеблоке

от 14.01.2025

Состав Комиссии:

Председатель – Петрова Е.К., заведующий

Члены комиссии:

- Евенко Е.Б., специалист по организации питания;
- Коваленко И.А., старший воспитатель
- Стогниенко К.А., представитель родительской общественности;
- Харченко Е.А., представитель родительской общественности

в присутствии поваров Коптевой С.А., Бибика О.С.

Основание: план Совета по питанию

Цель: провести проверку ведения документации по организации питания на пищеблоке

Проверка показала, что на пищеблоке ведется следующая документация:

- примерное двухнедельное меню;
- картотека технологии приготовления блюд;
- журнал прихода и расхода продуктов;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- журнал температурного режима холодильного оборудования.

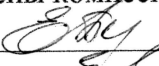
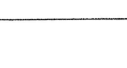
Имеется график выдачи готовых блюд, списки детей, нуждающихся в диетическом питании, все необходимые инструкции, памятки и т.д.

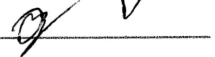
Выявлены следующие нарушения: _нарушений не выявлено

Рекомендации: обновить отдельные технологические карты

Вывод: документации ведется в соответствии с требованиями

Члены комиссии:

	Е.К.Петрова
	Е.Б.Евенко
	Е.А.Харченко
	И.А.Коваленко
	К.А. Стогниенко

С Актом ознакомлен(ы): повар Коптева С.А. 
повар Бибик О.С. 

АКТ № 9

по проверке организации раздачи пищи в группах, соблюдения требований по температуре готовой пищи.

от 27.01.2025

Состав Комиссии:

Председатель – Петрова Е.К., заведующий

Члены комиссии:

- Евенко Е.Б., специалист по организации питания;
- Коваленко И.А., старший воспитатель
- Харченко Е.А., представитель родительской общественности

Основание: план Совета по питанию

Цель: осуществить контроль за организацией раздачи пищи в группах и соблюдением требований по температуре готовой пищи.

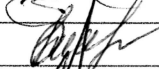
Результат проверки:

1. Проведена проверка раздачи пищи на обед в подготовительной группе. Пища на пищеблоке помощником воспитателя получена в соответствии с утвержденным графиком и температурному режиму к горячей пище. Столы сервированы: персональные салфетки, блюдца для хлеба, ложка, глубокая тарелка, мелкая тарелка, чашка. Мерным половником раскладывался суп картофельный с крупой. Котлета рубленая из говядины и капуста тушеная выдавались в соответствии с нормами в мелких тарелках.
2. На пищеблоке для проверки температуры готовых блюд имеются контактные термометры. Норма температуры при выдаче блюд на пищеблоке: 75 градусов -1 блюда, 60 градусов – 2 блюда, 3 блюда -35. В день проверки температура первого и второго блюда соответствовала нормам.

Рекомендации:

Температура готовых 1-2 блюд соответствует нормам, температура 3 блюда (напиток из шиповника) составляла 25 градусам. Работникам пищеблока необходимо обратить внимание на данный факт и принять соответствующие меры.

Члены комиссии:

	Е.К.Петрова
	Е.Б.Евенко
	Е.А.Харченко
	И.А.Коваленко