



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХОЗЯЙСТВЕННО-ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ СЛУЖБА»

СПРАВКА

по итогам проверки организации горячего питания
в ДОУ города и района

1. ДОУ № 38
2. Дата проверки 11.04.2011
3. Меню-раскладка (требование): +
- наличие +
- подпись повара, кладовщика +
- утверждено руководителем +
- ясельная группа 372
- Д/С 241

4. Технологические карты:

- наличие +
- утвержденные руководителем, мед. работником +
- соответствие закладки (по меню-требованию) технологическим картам:

№ п/п	Наименование	Вес по меню	Вес по факту	Расхождение
1.	Суп с макаронами из к/б			
2.	Картофель с курицей и морковью			
3.	Мясное пюре с морковью			
4.	Мясное пюре			
5.	Мясное пюре			

5. Имеется ли журнал регистрации «С»- витаминизации III блгод +

6. Документация (указать дату последней записи):

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции +
- журнал бракеража готовой пищевой продукции +
- журнал отходов овощей, мяса +
- журнал температурного режима в холодильниках +
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях +
- журнал «Гигиенический» +
- журнал выдачи кипяченной воды +
- журнал закладки основных продуктов +

7. Выполняется ли режим мытья посуды в группах и на пищеблоке:

- наличие ванн для замачивания и мытья +
- для споласкивания +
- инструкции по мытью посуды +

8. Наличие суточных проб +

- хранение суточных проб +

9. Наличие меню на день в групповых помещениях +

- утверждено руководителем детского сада +
- подписано шеф-поваром +

10. Наличие 10-ти дневного меню +

11. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

12. Места кормления воспитанников удовлетворительное

13. Наличие и исправность технологического и холодильного оборудования +

14. Соблюдение требований к организации питьевого режима маленькая верёвка
15. Посуда в наличии (целостность) +
16. Наличие моющих и дезинфицирующих средств +
17. Наличие санитарных книжек (своевременное прохождение медицинского осмотра) +
18. Требования к соблюдению правил личной гигиены +
19. Наличие маркированной кухонной посуды +
20. Наличие сертификатов соответствия, маркировочных ярлыков, ветеринарного свидетельства на продукты питания +
21. Состояние складских помещений (холодильные камеры, дата поверки весов, наличие акта о пломбировании) +
22. Соблюдение товарного соседства в холодильных камерах +
23. Качество поставленных продуктов питания в организацию, контроль сроков и условий хранения в соответствии с требованиями: +

24. Выводы и рекомендации Своевременно и в полном объеме zapewnić асептичного приготування їжі, температурного режиму і вологості, забезпечити маркування холодної продукції, оброблення посуду, повне перероблення інструментів (по мові вимог) (найкраще)

Ф.И.О. проверяющего

Хоренко О.В.
Павленко Л.В.

Ознакомлены:

Заведующая ДОУ

Мед. работник ДОУ

И.О. Курченко О.А.
Курченко Т.И.