

Акт проверки организации питания бракеражной комиссии

от 24 октября 2022 года

Комиссия в составе: ответственный за организацию питания Фоминцева Е. Н., член бракеражной комиссии Самойлова С. Р., в присутствии заведующего производством Козловой Л. Ю. провела проверку организации питания воспитанников в корпусе № 1 по адресу ул. Докучаева, 28, а.

В ходе проверки установили:

1. Согласованное и подписанное меню имеется.
2. Контрольное блюдо в наличии.
3. Проверены сроки реализации продуктов: реализуются в срок.
4. Технология приготовления соблюдается. Закладка продуктов производится по норме. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам: завтрак: бутерброд с сыром и маслом – 10/10/5 гр., суп молочный с макаронными изделиями – 200 гр., чай с молоком – 200 гр. Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
5. Вес порций соответствует нормам ежедневного меню. Правила хранения продуктов соблюдаются. Температурный режим соблюдается.
6. Правила хранения продуктов и температурный режим хранения соблюдается.
7. Правила хранения овощей, фруктов и сыпучих продуктов соблюдается.
8. График уборки помещений пищеблока имеется, соблюдается.
9. Журнал качества наличия суточных проб имеется, ведется. Банки промаркированы.
10. Яйца обрабатываются перед приготовлением согласно инструкции.

Рекомендовано:

Е. Н. Фоминцева

С. Р. Самойлова

Л. Ю. Козлова

Акт проверки организации питания бракеражной комиссии

от 25 октября 2022 года

Комиссия в составе: ответственный за организацию питания Кононова Г. А., член бракеражной комиссии Корнеева А. В., в присутствии заведующего производством Козловой Л. Ю. провела проверку организации питания воспитанников в корпусе № 2 по адресу ул. Докучаева, 28, а.

В ходе проверки установили:

1. Согласованное и подписанное меню имеется.
2. Контрольное блюдо в наличии.
3. Проверены сроки реализации продуктов: реализуются в срок.
4. Технология приготовления соблюдается. Закладка продуктов производится по норме. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам: обед: зеленый горошек консервированный – 50 гр., щи из свежей капусты с картофелем – 200 гр., суфле рыбное – 100 гр., пюре картофельное – 130 гр., компот из плодов сушеных/изюм – 180 гр., хлеб пшеничный – 20 гр., хлеб ржаной – 40 гр. Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
5. Вес порций соответствует нормам ежедневного меню. Правила хранения продуктов соблюдаются. Температурный режим соблюдается.
6. Правила хранения продуктов и температурный режим хранения соблюдается.
7. Правила хранения овощей, фруктов и сыпучих продуктов соблюдается.
8. График уборки помещений пищеблока имеется, соблюдается.
9. Журнал качества наличия суточных проб имеется, ведется. Банки промаркированы.
10. Яйца обрабатываются перед приготовлением согласно инструкции.

Рекомендовано:

Г. А. Кононова

А. В. Корнеева

Л. Ю. Козлова

Акт проверки организации питания бракеражной комиссии

от 19 октября 2022 года

Комиссия в составе: ответственный за организацию питания Анисимова Э.А., член бракеражной комиссии Санько Е. А., медсестра Бурнышева В.Н. провела проверку организации питания воспитанников в корпусе № 3 по адресу ул. Костычева, 34

В ходе проверки установили:

1. Согласованное и подписанное меню имеется.
2. Контрольное блюдо в наличии.
3. Проверены сроки реализации продуктов: реализуются в срок.
4. Технология приготовления соблюдается. Закладка продуктов производится по норме. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам: завтрак: (печень по - строгоновски 60/70 гр., компот их сухофруктов 150/200 гр., каша гречневая 110/130 гр., суп рыбный с консервами 180 гр., хлеб ржаной 20/40 гр, хлеб пшеничный 20 гр
Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
5. Вес порций соответствует нормам ежедневного меню. Правила хранения продуктов соблюдаются. Температурный режим соблюдается.
6. Правила хранения продуктов и температурный режим хранения соблюдается.
7. Правила хранения овощей, фруктов и сыпучих продуктов соблюдается.
8. График уборки помещений пищеблока имеется, соблюдается.
9. Журнал качества наличия суточных проб имеется, ведется. Банки промаркированы.
10. Яйца обрабатываются перед приготовлением согласно инструкции.

Рекомендовано:

Содержит информацию

Э.А. Анисимова

Е. А. Санько

В. Н. Бурнышева

Акт проверки организации питания бракеражной комиссии

от 31 октября 2022 года

Комиссия в составе: ответственный за организацию питания Хисматулина Т.И., член бракеражной комиссии Швецова Ю.С., Шишмакова М.А., в присутствии заведующего производством Парамоновой Н.О. провела проверку организации питания воспитанников в корпусе № 4 по адресу ул. Костычева, 24.

В ходе проверки установили:

1. Согласованное и подписанное меню имеется, на информационном стенде выставлено меню для детей с 3 до 7 лет.
2. Контрольное блюдо в наличии, масса блюд соответствует сегодняшнему меню.
3. Технология приготовления соблюдается. Закладка продуктов производится по норме. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам: обед: салат из капусты б/к и огурцов – 80 гр., суп картофельный с горохом – 180 гр., плов из отварной говядины – 200 гр., кисель «Витошка» с витаминами – 200 гр., хлеб пшеничный – 20 гр., хлеб ржаной – 40 гр. Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
4. Вес порций соответствует нормам ежедневного меню.
5. Правила и сроки хранения продуктов, температурный режим хранения соблюдается.
6. Проверены сроки реализации продуктов: реализуются в срок, в соответствии с накладными.
7. Условия для хранения овощей, фруктов и сыпучих продуктов созданы, правила соблюдается.
8. График уборки помещений пищеблока имеется, соблюдается.
9. Журнал качества наличия суточных проб в наличии, ведется в соответствии с требованиями. Банки промаркированы.
10. Яйца обрабатываются перед приготовлением согласно инструкции, инструкция в наличии.

Рекомендовано: выставлять на информационном стенде меню для детей с 2 до 3 лет.

Т.И. Хисматулина

Ю.С. Швецова

М.А. Шишмакова

Н.О. Парамонова