



**АКТ**  
**проверки родительского контроля пищеблока**  
**от 08.11.2024 г.**

Комиссия назначенная приказом № 190 о/д от 07.09.2024 г

В составе:

Председателя совета по питанию: Мамбетова Ж.М..

Члены комиссии Косий А.Ю. - кастелянша

Жилина В.А.-представитель родительского комитета

Присутствовали: кладовщик, повар Мартынюк Н.М.

составили настоящий акт о том, что комиссия провела проверку пищеблока на выполнение следующих требований:

1..Контроль за технологией приготовления пищи качеством вторых блюд и кулинарных изделий

2.Контрольное взвешивание при выходе готового блюда в группы.

В ходе проверки выявлено:

1.1- Состояние кухонного оборудования, количество кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиНа;

- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

-Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

-Производство вторых блюд и кулинарных изделий, при закладке продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур.

- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо».

Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда, температурный режим соответствуют утвержденной рецептуре

Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.

.3590-20,21

- Работниками пищеблока и лицами, имеющими право находиться на пищеблоке соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

2. Контрольное взвешивание при выходе готового блюда в группы

В ходе проверки выявлено:

**Обед.**

**группа «Колокольчик»** Присутствует 10 детей

Салат из капусты белокачанной 0, 500 гр. по норме выхода - соответствует

Суп « Картофельный с горохом» 2000 гр. по норме выхода- соответствует

Тефтели мясные с соусом томатным по норме выхода 0,800/250 гр. - соответствует

Каша гречневая 1.200 гр.- соответствует

Компот фруктово-ягодный- 1800 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный 0,300 гр., ржаной 0,300 гр по норме выхода- соответствует

**группа «Сказка»** Присутствует 13 детей

Салат из капусты белокачанной 0, 650 гр. по норме выхода - соответствует

Суп « Картофельный с горохом» 2600 гр. по норме выхода- соответствует

Тефтели мясные с соусом томатным по норме выхода 1.040/325 гр. - соответствует

Каша гречневая 1.560 гр.- соответствует

Компот фруктово-ягодный- 2340 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный 0,390 гр., ржаной 0,390 гр по норме выхода- соответствует

**группа «Кораблик»** Присутствует 6 детей

По меню:

Салат из капусты белокачанной 0, 300 гр. по норме выхода - соответствует

Суп « Картофельный с горохом» 1.200 гр. по норме выхода- соответствует

Тефтели мясные с соусом томатным по норме выхода 480/150 гр. - соответствует

Каша гречневая 720 гр.- соответствует

Компот фруктово-ягодный- 1080 гр. по норме выхода- соответствует

Хлеб пшеничный 0,180 гр., ржаной 0,180 гр. по норме выхода- соответствует

**группа «Солнышко»** группа раннего возраста

Присутствует 2 ребенка

По меню:

Салат из капусты белокачанной 0,08 гр. по норме выхода - соответствует

Суп « Картофельный с горохом» 360 гр. по норме выхода- соответствует

Тефтели мясные с соусом томатным по норме выхода 120 /40 гр. - соответствует

Каша гречневая 220 гр.- соответствует

Компот фруктово-ягодный- 300 гр. по норме выхода- соответствует


Хлеб пшеничный 40 гр., ржаной 40 гр по норме выхода- соответствует

**Предложение:**

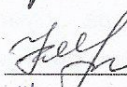
-..Соблюдать технологию приготовления пищи, качество приготовление вторых блюд и кулинарных изделий

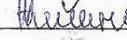
- Соблюдать нормы выхода блюд.

Председатель комиссии

  
Ж.М. Мамбетова

Члены комиссии

  
А.Ю. Косий

  
Жилина В.А.