

Мной, главным специалистом МБУ «ЦБО» Наговицыной Е.В. проведена проверка в присутствии старшей медицинской сестры, Картавенко Г.П.

Установлено:

1. Меню составлено на 117 детей (22 – ясли, 95 – сад):

|                                |                  |                  |
|--------------------------------|------------------|------------------|
| Завтрак:                       |                  |                  |
| Суп молочный с крупой          | 150              | 200              |
| Хлеб пшеничный                 | 31               | 39               |
| Сыр порциями                   | 15               | 20               |
| Чай с молоком                  | 150              | 150              |
| <i>Суммарный объем блюд:</i>   | <i>346 (350)</i> | <i>409 (400)</i> |
| Обед:                          |                  |                  |
| Горошек зеленый                | 40               | 50               |
| Свекольник                     | 150              | 200              |
| Запеканка картофельная с мясом | 125              | 165              |
| Хлеб ржаной                    | 36               | 45               |
| Компот из яблок и апельсинов   | 150              | 180              |
| <i>Суммарный объем блюд:</i>   | <i>501 (450)</i> | <i>640 (600)</i> |
| Полдник:                       |                  |                  |
| Пряник                         | 40               | 40               |
| Сок                            | 180              | 200              |
| <i>Суммарный объем блюд:</i>   | <i>220 (200)</i> | <i>240 (250)</i> |
| Ужин:                          |                  |                  |
| Запеканка морковная с творогом | 150              | 170              |
| Соус молочный                  | 50               | 50               |
| Хлеб пшеничный                 | 31               | 39               |
| Кисель                         |                  | 180              |
| Чай с сахаром                  | 180              |                  |
| Печенье                        | -                | 20               |
| <i>Суммарный объем блюд:</i>   | <i>411 (400)</i> | <i>459 (450)</i> |

2. Меню составлено на основании примерного десятидневного меню, день восьмой, с заменой каши рисовой на суп молочный, макаронника с яблоками на запеканку морковную с творогом. Замена проведена по калорийности. Результаты расчетов при замене блюд в журнале не регистрируются.
3. Проведен анализ примерного десятидневного меню. Меню не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (суммарные объемы блюд, масса порций, таблица химического состава).
4. Технологические карты находятся на пищеблоке. Количество продуктов, выписанных в меню-требовании, соответствует технологическим картам. На момент проверки блюда на обед находились в процессе приготовления. Нарушений технологии приготовления блюд не установлено.
5. Проведен анализ выполнения натуральных норм за февраль 2021 г. Натуральные нормы выполнены от 71 до 100 % (сметана, птица – 71 %, овощи, соки, макароны – 74 %).
6. Проверены документы, удостоверяющие качество имеющихся в наличии продуктов питания. Документы предоставлены в полном объеме, соответствуют требованиям. Сроки реализации продуктов соблюдаются.
7. Рабочие журналы по пищеблоку соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В бракеражном журнале готовой пищи нет колонки «результаты взвешивания порционных блюд».

8. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Тепловое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Температурный режим и товарное соседство при хранении продуктов соблюдаются. Температура в складском помещении + 12 °С. Влажность воздуха 75 %, регистрируется в журнале. Кухонная и столовая посуда обрабатываются средством «АОС». Дезобработка посуды, рабочих поверхностей, оборудования проводится средством «Жавелион», согласно инструкциям по применению. Суточные пробы отобраны в промаркированные емкости, хранятся при температуре + 5 °С.
9. Согласно приказу № 162-од от 03.08.20 г. в учреждении создана бракеражная комиссия. План работы и акты проверок предоставлены.

Предложения:

1. Медицинскому работнику привести в соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 примерное десятидневное меню.

Главный специалист

Заведующий



Наговицына Е.В.

Вакуленко Т.С.