

Справка о проведении проверки по организации питания в ГБДОУ № 22 Василеостровского района Санкт-Петербурга от 17 июня 2019 г.

Проверка проведена на основании распоряжения администрации Василеостровского района Санкт-Петербурга от 31 мая 2019 г. № 2068-Р

по адресу ул. Наличная д. 36, кор. 8 лит. А.

Проверка проведена: бухгалтером ГКУ ЦБ Врублевской Т.А.; бухгалтером ГКУ ЦБ Сорокинкой А.В.

в присутствии заведующего Травцовой А.В.

проверкой установлено:

Пищевлок								
№ п/п	Наименование	Результат						
1	Суточные пробы (соблюдение правил отбора, хранения, маркировки, назначение ответственного лица) п.14.24	Без замечаний						
2	Внешний вид сотрудников пищеблока (чистая спецодежда, волосы убраны под колпак, косынку или специальную сеточку для волос, отсутствие ювелирных украшений, ногти короткие) п.19.5	Без замечаний						
3	Проверка выхода готовой продукции во время завтрака ____, второго завтрака ____, обеда <input checked="" type="checkbox"/> , полдника ____, ужина ____.							
	Количество детей по меню воспитанники от 1,5 до 3 лет <u>28</u> ; от 3 до 7 лет <u>138</u> ; сотрудники _____							
	Фактическое количество детей от 1,5 до 3 лет <u>28</u> ; от 3 до 7 лет <u>138</u>							
3.1	Воспитанники от 1,5 до 3 лет							
№п/п	Наименование блюда	Ед. измерения	Норма по меню	Выход всего	Вес одной порции		Отклонения	
					По меню	Фактически	Излишки	Недостачи
3.1.1	<u>Помидор светлый</u>	<u>кг</u>	<u>1,120</u>	<u>1,120</u>	<u>0,040</u>	<u>0,040</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
3.1.2	<u>Суп картофельный с горохом и грибами</u>	<u>кг.</u>	<u>4,480</u>	<u>4,480</u>	<u>0,160</u>	<u>0,160</u>	<u>—</u>	<u>—</u>

	виточек рыбный	к2	2,160	2,160	0,080	0,080	—	—
3.1.4	овощи в молочном соусе	к2	3,900	4,074	0,150	0,157	0,174	—
3.1.5	сок яблочный	к2	4,050	4,000	0,150	0,148	—	0,050
3.1.6	хлеб обогащенный	к2	0,840	0,988	0,030	0,035	0,148	—

3.2 Воспитанники от 3 до 7 лет

№п/п	Наименование блюда	Ед. измерения	Норма по меню	Выход всего	Вес одной порции		Отклонения	
					По меню	Фактически	Излишки	Недостачи
3.2.1	Полшикор свежий	к2	8,280	8,584	0,060	0,062	0,304	—
3.2.2	Суп картофельный с горохом и грибами	к2	37,260	39,826	0,270	0,289	2,566	—
3.2.3	Сошки отварные	к2	4,110	4,532	0,030	0,033	0,422	—
3.2.4	овощи в молочном соусе	к2	20,250	20,514	0,150	0,152	0,264	—
3.2.5	котлет из цукки	к2	24,840	28,084	0,180	0,204	3,244	—
3.2.6	хлеб обогащенный	к2	6,210	6,210	0,045	0,045	—	—

Примечания: Меню - требования соответствует местному дневному циклическому двухнедельному меню рационального горячего питания для сада 12 групп, для Яспей 12 групп.

Выход порции для аллергиков и сотрудников соответствует меню-требованиям.

Повар Елена Кошечкина согласована Александрова Т.ИИ. [подпись]

Кладовые

	Наименование	Результат
4	Соблюдение правил "товарного соседства" продуктов и температурного режима при хранении продуктов питания п.14.2, 14.3, 14.5, 14.6, 14.7	Без замечаний
5	Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлычки с указанием срока продуктов, условий их хранения (сохраняются до окончания их реализации) п.14.1	Без замечаний
Кладовщик <i>Ю. Дунашова и соседка Лепенева Ю.</i>		
Документация		
6	Информация для родителей о меню детей с учетом аллергиков в группе и детском саду п.15.13	В наличии
7	Меню-раскладка п.15.9	В наличии

Примечания: *Меню - требования составлено без учета суточных проб.*

Заведующий ГБДОУ №

Бухгалтер ГКУ ЦБ

Бухгалтер ГКУ ЦБ

Кривцова А.В.
Врублевская Т.А.
Сорокина А.В.

Кривцова А.В.
Врублевская Т.А.
Сорокина А.В.

17 июня 2019 г