

МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
УРУС-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7 «Родник» г. Урус-Мартан
Урус-Мартановского муниципального района»
(МБДОУ «Детский сад № 7 «Родник» г. Урус-Мартан»)

**Справка о результатах ревизии продуктового склада,
контроль закладкой продуктов**

Дата: 16.12.2017 г.

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов.

Продуктовый склад оборудован необходимым холодильным оборудованием и стеллажами для хранения продуктов. Холодильники и морозильники промаркированы, согласно требованиям. Санитарное состояние холодильных и морозильных камер соответствует требованиям. Хранение продуктов осуществляется согласно требованиям. На стеллажах и в морозильных камерах товарное соседство соблюдается. Температурный режим фиксируется в журнале холодильного оборудования. Продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено. Имеется пакет документов подтверждающих качество продуктов питания.

Влажная уборка проводится ежедневно с наличием моющих и дез. средств. Особо тщательно моют часто загрязняющие поверхности (подоконники, батареи, кафель) и места скопления пыли.

В складе овощи хранятся на стеллажах . Картофель в сетках ,свекла , морковь в сетках, лук в ящике. Консервированные овощи хранятся на стеллажах. Имеются весы для взвешивания продуктов.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеются вся необходимая документация соответствующая требованиям. Выход готовых блюд соответствует выходу по меню.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДООУ поставщиками 1 раз в месяц. Сроки реализации продуктов выполняются.

Натуральные нормы также выполняются. Суточная калорийность соответствует требованиям.

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведется в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд соблюдается.

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Правильное хранение суточных проб не нарушены. Цикличное меню соблюдается. График приема пищи соблюдается.

Рекомендации:

Ст. повару взять под контроль уборку складного помещения, своевременно проводить дезинфицирующие мероприятия в помещении.

Медсестра

З. Р. Абдулкаримова