

СПРАВКА

по проверке пищеблока ДОУ № 11
с отбором проб на полноту вложения сырья

время проверки (завтрак, обед, ужин) 11:00 13.10 2022 г.

Проверка проводилась технологом МКУ «СТПЛ»: Зорисова Л.В.

В присутствии завед. Афоняева В.И.

Установлено:

Количество питающихся детей по меню-требованию: количество детей в д/саду 46 ;

ясельные группы 13 сотрудники 18 ;

Меню-требование оформлено согласно требований удерживаемо к подбору
типа удерживаемо

Меню оформлено с указанием всех реквизитов удерживаемо по рецептам

При работе пользуются нормативной документацией для повара:

типа по рецептам меню повара Зорисова

Снятие бракеража готовой пищи сним с объектом в бригаде шеф

Суточный отбор проб произведен в полном объеме

Замечания по технологии приготовления блюд _____

При контрольном взвешивании: отобраны в весовую тару
неб

Отпуск готовых блюд по группам производится по весу, объему, согласно количества детей в группе вручную по весу

Весомизмерительное оборудование исправно, поверено зонально поверено

При проверке условий и сроков хранения продуктов питания в складских помещениях (выборочно) кура окислы, макароны, сыр, мясо

Документы, удостоверяющие качество и безопасность предоставлены

Ведение журнала пищевых продуктов ведется своевременно

Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии и удерживаемо

Санитарное состояние: удовлетворительно

Другие замечания _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Сабмаров технологом приготовить блюда

Подписи: 1 Зр Зорисова Л.В.
2 _____

Со справкой ознакомлены: Афоняева