

до групповой осуществляется в специально выделенных, промаркированных, закрытых емкостях, согласно графику.

У медицинской сестры по организации питания имеются технологические карты (рецепты) приготовления блюд, которые оформлены в соответствии с приложением № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13. Технологические карты (рецептура) составлены на каждое блюдо с разделением выхода блюда на детей раннего возраста и детей дошкольного возраста. Проведена проверка соблюдения рецептуры при приготовлении супа овощного с мясом со сметаной, картофельного пюре, отклонений от рецептуры не установлено. При проверке технологических карт с меню-требованиями за март 2017 г. установлено, что в каши молочные выписывается масло сливочное, которое отсутствует в рецептуре. При проверке 10-и дневного меню и меню-требований по понедельникам в учреждении готовят каши молочные на молоке, чай сладкий, хлеб.

В целях организации контроля за закладкой в котел в утренние часы основных продуктов питания издан приказ №1/1 от 10.01.2017 г. «О закладке основных продуктов питания в котел», установлен график работы комиссии по закладке. Журнал закладки основных продуктов питания в утренние часы заведен, но не ведется, отметки члена комиссии произведены в бракеражной тетради готовой продукции, но не каждый рабочий день. Приказом №116/3 от 10.11.2016 г. «О создании бракеражной комиссии» утверждена бракеражная комиссия в составе: заведующая, старшая медсестра, старший воспитатель, воспитатель. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, результаты контроля регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный журнал).

Согласно графикам выдачи питания в учреждении готовая пища на ужин выдается с 16-15 до 16-35 часов.

Согласно приказу №4/1 от 30.01.2017 г. «Об организации питания сотрудников» сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда), питание сотрудников производится из общего с детьми котла в размере дошкольной нормы. Сотрудники учреждения оформили заявления на желание питаться и получают первое, второе, хлеб.

По состоянию на 10.04.2017 г. проведено контрольное взвешивание супа овощного с мясом со сметаной и гречи рассыпчатой (обед), установлено:

Наименование блюда	Выход готового блюда по меню, гр.,	Выход готового блюда по факту, гр.	Отклонения, гр.
Суп овощной с мясом со сметаной	29550 (общий вес)	29550 (общий вес)	0
Греча рассыпчатая	16300 (общий вес)	17700(общий вес)	1400

Следует отметить, что гречи рассыпчатой по факту получилось на 1400 гр. больше в связи с тем, что не соблюдена рецептура приготовления данного блюда, по технологической карте при выходе готового блюда 100/150 гр. ясли/сад необходимо 46/69 гр. гречи, выписано гречи, согласно меню-требованию №284 от 10.04.2017 г. 50/75 гр. на каждого ребенка.

По состоянию на 10.04.2017 г. проведена проверка полноты выдачи готового блюда, супа овощного с мясом со сметаной и гречи рассыпчатой горохового с мясом и ежиков мясных с соусом в группе №1 ясли, группе №2 сад, нарушений не установлено, вся пища выдана детям.