

ПРОТОКОЛ № 5

заседания мобильной группы

От 19.02.2016 г.

Присутствовали:

Козлова М.А., Пальчикова Е.В.,
Фадэр Ж.В., Григорян И.М., Лукинова И.И.

Повестка дня:

1. Контроль за организацией питания на пищеблоке

По первому вопросу слушали Лукинову И.И., которая рассказала о проведённой членами мобильной группы, проверки на пищеблоке на момент проверки на пищеблоке имеются следующие документы:

1. Расчёт расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.
2. Рекомендуемые объёмы отдельных блюд для детей 2-7 лет
3. Таблица замены некоторых продуктов
4. Нормы потерь массы продуктов и блюд при холодной и тепловой обработке.
5. Правила обработки яиц.
6. Технологические карты.
7. График раздачи питания.
8. Режим мытья посуды и т.д.

Продукты доставляются в детский сад 2 раза в неделю: понедельник, среда, хлеб - ежедневно. Продукты доставляются в упаковках, мешках и одноразовых пакетах поставщика. Хранятся продукты в таре поставщика и кастрюлях закрытые крышками, с целью непроникновения грызунов (договор на дератизацию имеется). Завхоз ведёт учёт полученных и расходуемых продуктов, а также их остатков, который в конце месяца сверяется с бухгалтером при снятии остатков в кладовой. Учёт ведётся в письменной форме в журнале учёта продуктов. На момент проверки в наличии у завхоза имеются накладные на товар и сертификаты, удостоверяющие качество продуктов. Качество поступающей продукции фиксируется завхозом в журнале бракеража скоропортящихся продуктов по категориям (мясо, масло сливочное, молоко, сметана ит.д.)

В нём делаются ежедневные отметки завхоза об условиях хранения, сроках реализации.

Товарное соседство соблюдается, мясные продукты хранятся в 3 холодильнике на полке с надписью «мясо», молочные изделия в холодильнике для молочной продукции №1. Пробы хранятся в холодильнике с молочными продуктами, в коробке, в стеклянных баночках с крышками. Отдельные пробы на момент проверки не подписаны.

Меню – требование находится на пищеблоке с указанием выхода блюд, даты, количества питающихся детей, стоимости, количества порций.

Меню – требование составляется с учётом 10-дневного меню и технологических карт.

Меню- требование написано разборчиво, без исправлений и сокращений наименования блюд.

Технологические карты на пищеблоке оказались не на все блюда, часть карт отсутствовала. По словам повара после пользования не положила на место в папку, в ходе проверки исправила нарушение.

Выступила Козлова М.А. и предложила выводы и предложения озвучить для организаторов питания, пригласив их на следующее заседание мобильной группы.

Решение

1. Рекомендовать повару строго соблюдать технологию отбора блюд на пробы, своевременно их подписывать.
2. Собрать все технологические карты и разложить по порядку.
3. Продолжить работу мобильной группы в соответствии с планом работы



Председатель

Секретарь:

Козлова М.А.

Пальчикова Е.В.