

ПРОТОКОЛ № 1
О совместной комиссии
МКДОУ «Детский сад № 12 «Родничок»
от 20.04.2023 г.

Присутствовало 5 человек:

Заведующий МКДОУ №12

Завхоз

Родительский комитет

Е.П. Рябоконт

Гармаш Л.Д.

Михайленко С.В.

Сафина А.А.

Тема собранной комиссии:

«Проверка питания в МКДОУ
«Детский сад № 12 «Родничок» с. Дивное
с целью её организации».

1. Комиссия назначена приказом № 30 от 28.08.2022 г. в целях предупреждения нарушений в организации питания в МКДОУ «Детский сад № 12 «Родничок» была проведена проверка доставленных продуктов из магазина «Визит» ИП И.И. Левченко 21.01.2023г.

Доставлены в картонных, плотно закрытых ящиках:

- яйцо куриное - 30 штук, имеется удостоверение качества № 200 от 20.03.2023г., годен до 25.04.2023 г.

- тушка ЦБ 1 категория охлажденная Пакет (Благояр) сертификат РОСС 21.H23338, годен до 31.12.2023г.

- рыба с/мороженная «Минтай», неразделанная, сертификат №182 от 16.09.2022 г., годен до 30.06.2025 г.

Все скоропортящиеся продукты заносятся в бракеражный журнал «Бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». Журнал пронумерован и прошнурован и заверен подписью заведующего детского сада.

2. Продукты хранятся в холодильниках: «NORD ДХ-241 и NORD ДХ-271 - молоко, творог, сливочное масло в отдельных промаркированных пластиковых ящиках, тушки ЦБ в промаркированной секции. Сметана в специальной упаковке поставщика, имеется термометр, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

В морозильной камере NORD ДН-156 хранятся: говядина 1 категории в отдельной секции, рыба в промаркированном ящике. Также имеется термометр и журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

На полках в картонных подписанных ящиках хранятся крупы: рис, горох, геркулес, гречневая, манная, макаронные изделия. Также в отдельных ящиках хранятся кофейный напиток, какао, чай, соль йодированная, дрожжи, печенье, ванилин.

Мука и сахар хранятся в мешках поставщика в эмалированной посуде. Сухофрукты в картонном ящике поставщика.

Подвальное помещение чистое, без каких-либо запахов. Картофель, капуста, морковь, свекла, лук хранятся в отдельных деревянных ящиках.

На полках хранятся банки с икрой кабачковой, повидлом, томатной пастой.

На все продукты имеются сертификаты.

3. Пища готовится по примерному десятидневному меню на зимне-весенний период, по технологическим картам.

Комиссия присутствовала при закладке продуктов на обед.

1 блюдо: **Борщ с капустой и картофелем:**

Картофель, нарезанный кубиками бросили в кипящую воду, довели до кипения, добавили пассерованные лук и морковь. Готовый фарш соединили с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики массой 10 гр, припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до раздачи пищи на плите в бульоне.

Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.
За 5-10 минут до готовности добавили соль.

II блюдо: Тефтели из цыпленка бройлера:

Мясо отварных кур нарезали на кусочки, соединили с вязкой рисовой кашей и измельчили дважды на мясорубке, добавили соль. В готовую массу кладут желтки яиц, сливочное масло и взбили хорошо, добавили взбитые белки, разложили в смазанный сливочным маслом противень и заложили в духовой шкаф. После готовности разделили на кусочки, соответствующие выходу блюд.

Гарнир: Каша пшеничная с маслом.

Горох сварили, слили отвар и протерли. В полученную массу пюре добавили соль и масло сливочное.

III блюдо: Компот из смеси сухофруктов.

Хорошо промытые сухофрукты залили горячей водой, довели до кипения, всыпали сахар и варили до готовности. После охлаждения до 15 градусов добавили аскорбиновую кислоту. Ясельная группа + старшая группа = 1,12 гр. После чего сделали запись в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

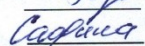
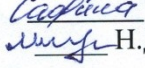
Все блюда соответствуют нормам выхода готовых блюд. После готовности блюд произведена проба и сделана регистрация в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

При раздаче обеда были взяты пробы в специальные прожаренные баночки с указанием даты, номера блюд, которые после охлаждения поставлены в специальный холодильник для проб, где тоже имеется термометр и температурный лист.

Выдача всей готовой продукции производится через окно выдачи пищи на пищеблоке. Вся пища была помещена в промаркированную посуду групп. Выдача производится по графику «Времени выдачи».

Заведующий МКДОУ «Детский сад №12 «Родничок»  Е.П. Рябоконт

Завхоз
Родительский комитет

 Л.Д. Гармаш
 А.А. Сафина
 Н.Д. Михайленко