

Справка № 1-2

Дата проверки: 28.01.2025г.

Цель проверки: Отслеживание составления меню, в соответствии с нормами и калорийность блюд.

Проверка осуществлена членами бракеражной комиссии :

Председатель комиссии: Аубакирова А.К., директор РЦ

Члены комиссии Агмалова Р.К., врач-педиатр
Жумабекова Г.Ж., диетсестра
Иванова Л.В., мед сестра
Смаилова Л., мед сестра
Салмекеева М.Б., регистратор
Калашникова Ю.В., родитель
Телегенова А. К., родитель

Повара: Максимова Т.Г., Арутюнова Р.Я.

Объекты проверки:

Меню: ежедневное, 2-х недельное перспективное, раскладка, требование.

Технологические карты.

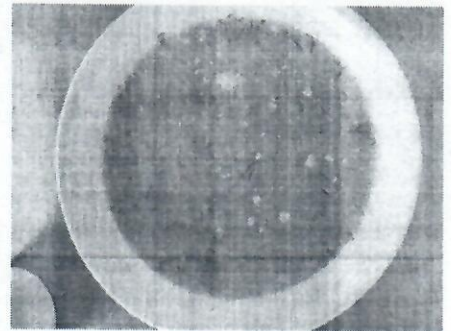
Декларации о соответствии, сертификаты соответствия.

Ветеринарные справки.

В результате проверки установлено:

Основа при организации питания в РЦ – это обеспечение соблюдения сбалансированности, разнообразия, поступления всех необходимых пищевых веществ и энергии с учетом индивидуальных особенностей детей, их потребность в веществах в зависимости от возраста (дошкольники, школьники), возможную переносимость каких-либо продуктов. Чем ребенок младше, тем выше его потребность в пищевых веществах на 1 кг массы тела.

В меню необходимо учитывать, что одни продукты должны входить в рацион ежедневно в полном суточном объеме (мясо, овощи, молочные продукты), а некоторые (рыба, творог, яйца) включаются через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму.



Меню на 28.01.2025 г.:

Завтрак: Каша ячневая мол
Батон с маслом
Кофе с молоком

Полдник: Сок, яблоки
Витаминный завтрак: сок, яблоки

Обед: Салат из св.огурец и помидор
Суп перловый на к/б
Котлеты рыбные, рисовый гарнир
Компот из яблок
Хлеб ржаной, хлеб пшеничный

Полдник: Макароны с сыром
Конфеты шоколадные
Чай с молоком
Хлеб ржаной, хлеб пшеничный

Выводы и рекомендации комиссии:

1. Дневное меню на 28.01.2025 г. полностью соответствует меню-раскладке. Замены не проводились.
2. Все пищевые продукты соответствуют требованиям стандартов РК.
3. Необходимые справки и сертификаты имеются в наличии.
4. Калорийность блюд, содержание белков, жиров и углеводов соответствует требованиям.
5. Санитарно-гигиеническое состояние помещений пищеблока содержится на должном уровне.
6. Работа пищеблока оценивается удовлетворительно.

Исполнитель _____ *СН -*