

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ЯР ЧАЛЛЫ ШЭНЭРЕ
ЖАВАПЛЫЛЫГЫ
ЧИКЛЭНГЭН
ЖЭМГЫЯТЬ

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
ОБЩЕСТВО
С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

423810, г. Набережные Челны, Трубный проезд, 15 тел. 53-72-46 (факс)

« 25 » 11 2019г.

№ 1014

Заведующей
МДОУ №40
Голышкиной М.П.

УВАЖАЕМАЯ МАРИНА ПЕТРОВНА

Специалистами ООО «Школьное питание» 30 октября 2019 г. проверена организация горячего питания детей в детском саду, проведен отбор проб на лабораторное исследование. Время проверки 8 часов 00 минут.

В результате проверки было выявлено следующее:

- меню составлено правильно, калькуляция на блюда есть;
- контрольные блюда выставлены в полном объеме;
- суточные пробы оставлены, хранятся правильно;
- контрольное взвешивание блюд показало, что отклонения в весе в пределах нормы;
- замечаний по технологии приготовления блюд нет;
- бракеражный журнал скоропортящихся продуктов ведется;
- условия и сроки хранения продуктов соблюдаются;
- дезинфицирующие средства имеются;
- посуды в достаточном количестве;
- санитарное состояние пищеблока хорошее.

Замечания по результатам проверки:

- частично обновить маркировку емкостей;
- отремонтировать электронные весы на раздаче (на момент проверки не работают, заявка на ремонт подана);
- старшей медсестре взять под контроль своевременную выдачу дезинфицирующих средств в буфетных групповых ячейках (в буфетной групповой ячейке №7 отсутствовали разрешенные дез. средства согласно требованиям СанПиН, на момент проверки пользовались неразрешенными дез. средствами – «Санокс» и «Доместос»).

На анализ на полноту вложения сырья были взяты блюда: суп молочный с рисом, кофейный напиток с молоком. Все блюда приготовлены с соблюдением норм закладки сырья согласно Сборнику рецептур блюд 2004г. и 2010г.

На бак. анализ взят суп молочный с рисом. Блюдо соответствует требованиям ТР ТС 021/2011г.

На соблюдение сан. дез. режима было взято 8 смывов. Результаты исследованных смывов соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, МУК № 2657-82.

Просим усилить контроль за своевременной выдачей дезинфицирующих средств в буфетные групповые ячейки и по вышеперечисленным замечаниям. Информацию о принятых мерах просим направить в наш адрес.

Генеральный директор

В.П. Гусева

Гусева В.П.

Общество с ограниченной ответственностью

«Школьное питание»
ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ №122.

от 31 октября 2019г.

Наименование объекта: ДОУ № 40 «Колосок»

Дата, время отбора и доставки образцов 30.10.19г. 08 час 00 мин.

Наименование образца	количество, величина партии	Выход, г	дата	выработки
Суп молочный с рисом	285	200	30.10.19г.	
Кофейный напиток с молоком	285	200	30.10.19г.	

Цель испытаний : соответствие требованиям Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, требованиям технико-технологических карт.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Органолептические показатели:

Суп молочный с рисом – цвет кремовый, консистенция однородная, рис мягкий, вкус и аромат молочный, свойственный.

Кофейный напиток с молоком - цвет светло-коричневый, вкус и аромат злаков и кофе выражен хорошо, умеренно сладкий.

Физико-химические показатели:

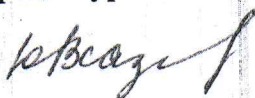
№ п/п	Наименование показателей	Выход порции, г	Результаты испытаний		НД на методы испытаний
			факт. %	по рецепт. %	
1.	Суп молочный с рисом Содержание сухих веществ Содержание жира	200	23,6 3,2	23,04-24,6 2,93-3,66	МУ1-40/3805
2.	Кофейный напиток с молоком Содержание сухих веществ	200	12,00	11,4-12,9	МУ1-40/3805

Ответственный за проведение испытаний:

Вед. инженер-химик:

Заключение: Все блюда приготовлены в соответствии с нормами закладки сырья по Сб. рецептов 161/04 . Сб.рецептур 395/10.

Зав. лабораторией:



 Окунева Е.Ю.

Гизатуллина Ф.Ф.

БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ СМЫВОВ

1. Дата 30.10.1991
2. Наименование учреждения Исследовательский ЦСЗ № 40
3. Кем отобраны пробы Сычугова Д.С.
4. Цель исследования БГКП, возбудители цеслинхозов

№ п.п.	Место отбора проб	Наличие БГКП
1.	Иванов Т.И.	
2.	Сидоров Т.И. - 2 шт	
3.	Новиков Т.И.	
4.	Новиков Т.И.	
5.	Долгов И.В.	
6.	Сидоров Д.И.	
7.	Иванов Т.И.	
1.	Иванов Т.И.	
2.	Новиков Т.И.	

Подписи комиссии:

Иванов Т.И. (должность, Ф.И.О.)
Сидоров Д.И. (должность, Ф.И.О.)

Санитарно-гигиеническое содержание пищеблока соответствующем (не соответствующем) требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13,

СанПиН 2.4.5.2409-08, МУК № 2657-82.

Зав. лабораторией: Тимофеева Н.В. Гиззатуллина Ф.Ф.

Инж.-микробиолог: Тимофеева Н.В.

Дата выдачи результата 03/11

БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ № 340

- 1. Дата 30.10.19
- 2. Наименование учреждения Магское РСУ №40 Кемосон
- 3. Наименование отобранной пробы из мясной посуды, соул.
- 4. Масса партии 0,20
- 5. Кем отобраны пробы Александр С
- 6. Время забора 8:30 Время доставки 9:30
- 7. Цель исследования Соответствие требованиям СанПиН 214 1074-01

Подписи комиссии:

Корсаков Александр Александрович
(должность, Ф.И.О.)
Заведующий лабораторией
Корсаков А.Т.
(должность, Ф.И.О.)

КМАФАнМ, КОЕ/г	БГКП	E.Coli	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	S.aureus
<u>0</u>					

Исследованная проба соответствует (не соответствует) требованиям СанПиН 214 1074-01

Инж.-микробиолог: [подпись] /Тимофеева Н.В./

Дата выдачи результата 31.10