

**СПРАВКА**  
**по итогам проведения плановой проверки**  
**государственного казенного учреждения «Социальный приют для детей**  
**и подростков Уренского района.**

В соответствии с приказом Государственного казенного учреждения Нижегородской области «управление социальной защиты населения Уренского района» от 31 декабря 2015 года № 151 «Об утверждении плана-графика проведения контроля в сфере социального обслуживания граждан на территории Уренского района на 2016 год комиссия в составе заместитель директора ГКУ НО «Управление социальной защиты населения Уренского района» О.П. Яковлева, специалиста 1 категории сектора организации социального обслуживания Н.Н. Малышева в присутствии руководителя учреждения 10 марта 2016 года провели плановую проверку пищеблока государственного казенного учреждения «Социальный приют для детей и подростков Уренского района.

В ходе проверки установлено:

В помещении раздаточной пищи организовано место для раздачи пищи и мытью столовой посуды и столовых приборов согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В столовой электрическая сушилка для рук находится в рабочем состоянии, имеется мыло с дозатором.

Столовой посудой и приборами раздаточная пищи обеспечена. Режим мытья столовой посуды и приборов соблюдается. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в полиэтиленовом чехле, вверх щетинным оставом или в специально приобретенных шкафах.

Моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами Учреждение обеспечено на квартал. Журналы генеральных уборок имеются. Питьевой режим соблюдается.

В учреждении организовано горячее 14-дневное питание детей, пятиразовое. Разработано на основании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий от 2008 года с учетом выполнения норм питания, утвержденное меню обеспечивает биологическую ценность питания и предусматривает проведение витаминизации 3 блюда, так же не содержит запрещенных блюд и продуктов, одноименных блюд.

Питание рациональное, сбалансированное, отвечает принципам щадящего питания.

ВХОДЯЩИЙ НОМЕР  
ГКУ "СПЛ Уренского р."  
10.03.2016  
специалист *[подпись]*

Ежедневное меню утверждается директором. Технологические карты-раскладки на выпускаемые блюда и изделия разработаны с учетом требований технологического норматива согласно «Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», с учетом сезонной проработки потерь при холодной обработке картофеля и овощей.

Бракеражный журнал заполняется комиссионно,дается бальная оценка качества продуктов, изготовленных на производстве пищеблока и оценка доброкачественности продуктов питания произведенных внешними производителями. Ведется 3 бракеражных журнала по контролю за качеством продуктов отпускаемых со склада на пищеблок.

Ведется бракеражный журнал поступающих на склад продуктов, где прописано наименование продукта, отметка о доброкачественности, предельный срок реализации продукта. Сопроводительные документы на все используемые продукты имеются.

Так же ведется бракеражный журнал скоропортящейся продукции. Все журналы прошнурованы, пронумерованы и скреплены печатью.

Суточные пробы приготовленных блюд и изделий изымаются согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям, хранятся в холодильнике, ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Маркировочные ярлычки с тары поставщика хранятся до полного использования пищевых продуктов. Закупаемые крупы размещаются в складе для пищевой продукции. Крупы хранятся в таре производителя и в полипропиленовой таре на стеллажах.

Выводы: Замечаний и нарушений в ходе проверки не выявлено.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

А.С. Козлова

О.П. Яковлева

Н.Н. Малышева

10 марта 2016 года.

Ознакомлен (а):

Директор ГКУ «СПДП Уренского района»

Е. А. Чернигина

«14» марта 2016 г.