

Утверждаю Директор ГБУ

БДИ  В.Ф. Колосов

«    » \_\_\_\_\_ 20   г.

## ОТЧЕТ о работе пищеблока за 2018 год

1. В течение года деятельность трудового коллектива была направлена на обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства, требуемого ассортимента и качества, в соответствии с производственным заданием. Производственный контроль является тому подтверждением.

2. Сдан отчет по производственному контролю о проделанной работе за 2018 год.

3. Продлена программа производственного контроля на 2019 год.

4. Ежеквартально проводится инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на пищеблоке.

5. Оборудование пищеблока работает на полную мощность, правильность эксплуатации оборудования и других основных средств соблюдалось.

6. Ежемесячно используемая посуда в виду износа и боя списывалась по акту. Ежемесячно по требованию получали со склада моющие и дезинфицирующие средства для работы пищеблока.

7. При обнаружении выхода из строя санитарно-технического оборудования своевременно устраняли неисправности, своевременно проводилась очистка канализационных труб.

8. Ежемесячно составлялся график работы, ежедневно велся табель учета рабочего времени.

9. Экран качества и график генеральных уборок велся ежедневно.

10. Ежедневно в определенные часы получали продукты со склада, количество, качество и сроки реализации поступающих продуктов контролировались.

11. Совместно с членами бракеражной комиссии велся контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками пищеблока санитарных требований и правил личной гигиены.

12. В течение последнего времени повара Скосырев А.В. и Плеханова Е.В. разрабатывали праздничное меню и составлялся план меню.

13. Ежемесячно проводился анализ выполнения натуральных норм совместно с зав. складом Емельяновой М.В. и фельдшером Турановой О.В.

14. С июля по сентябрь на пищеблоке велась работа по сушке зелени и засолке овощей (картофель 400 кг; кабачок 15 кг; редис 11 кг; лук репка 15 кг; лук зеленый 8 кг; чеснок 10 кг; томаты 72 кг; огурцы 105 кг; перец

болгарский 25 кг; салат 8 кг; укроп 12 кг; петрушка 10 кг; вишня 18 кг; сливы 15 кг; яблоки 25 кг;)

15. Срок прохождения проф. мед. осмотров соблюдался.

16. В течение года работники пищеблока принимали участие:

-участвовали в районном конкурсе «Повар года-2018»

- благоустройство территории;

- уборка территории;

- шествие в праздничной колонне, посвященное «Дню земли Балахнинской»

- праздничные мероприятия учреждения.

17. В течение года было приобретено оборудование для пищеблока:

-подставка для столовых приборов 6 емкостей на сумму 3 699, 29 рублей;

-стелаж для стаканов на сумму 6 272, 66 рублей;

-сушилки для тарелок на сумму 2 240, 00 рублей;

-установлена установка для доочистки обеззараживания и кондиционирования

питьевой воды «Изумруд» на сумму 29 710 рублей

18. По мере необходимости в течение года маркировали кухонный инвентарь.

19. Стоимость питания одного дня:

плановая составила 144 рубля из них по бюджету 46 рублей, по внебюджету 98 рублей;

фактическая стоимость составила 142, руб. 00 коп. из них по бюджету 29 руб. 28 коп, по внебюджету 112 рублей 72 коп.

22. Калорийность блюд суточного рациона питания в среднем составила 2 754,8 к.кал. на одного человека.

Повара: Плеханова Е.В.

Скосырев А.В.