Справка

по итогам оперативного контроля

12.11.2026г

Цель проверки:

- Контроль за содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения на пищеблоке;

- Контроль сроков годности и условий хранения продуктов. Температурный режим и режим влажности хранения.

Проверку проводили:

Касьяненко Н.А. старший воспитатель (Добрушина, 3), Иванова М.Ю. (Добрушина, 27)
Лазарева М.П. (Добрушина,3), Митрофанова А.А.(Добрушина, 27) воспитатель.
Шеметова Н.А. (Добрушина, 3), Шеметова Н.А. (Добрушина ,27) медсестра
Коновалова О.А. (Добрушина, 3), Хайдарова С.А. (Добрушина, 27) представитель родительской общественности

В ходе проверки было выявлено следующее:

В пищеблоке замечаний по выше названным вопросам не выявлено. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов. Суточные пробы хранятся правильно: пробы отбираются поварами в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от +2 C^0 до +6 C^0. Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфицирующих средств). Работники пищеблока имеют несколько комплектов спецодежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям.

Выдача продуктов осуществляется на пищеблоке согласно ведомости, в которой указано количество готовой продукции и время выдачи, под роспись помощников воспитателя. Выдача готовой продукции происходит согласно утвержденному графику и только после разрешения бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия результаты органолептической оценки готовой продукции своевременно вносит в журнал бракеража готовой продукции. Количество воспитанников определяется согласно табелю учета посещаемости воспитанников. Во всех МОУ табеля заполняются до 9.00 и формируется заявка для ООО «Алеко». После результатов органолептической оценки готовой продукции помощники воспитателей получают еду на пищеблоке через окно раздачи в специальной одежде (фартук, чепец). Пища доставляется в группы в промаркированной посуде закрытой крышкой, в умеренно горячем виде.

Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией, АКТ о техническом состоянии вентиляционных каналов от января 2025г., **(**Приказ Министерства энергетики Российской Федерации от 14 мая 2025 г. №511).

Рекомендации:

1. Продолжать контроль за содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения на пищеблоке;

Продолжать контроль сроков годности и условий хранения продуктов. Температурный режим и режим влажности хранения.

Заведующий МОУ Детский сад № 7 «Долина детства» _____И.А.Юрова
Старший воспитатель _____ Касьяненко Н.А., Иванова М.Ю.
Инструктор по ФИЗО _____ Лазарева М.П. Митрофанова А.А.
Медсестра _____ Шеметова А.А.
Представитель родительской общественности_____ Коновалова О.А., Хайдарова С.А.