

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 11 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

СПРАВКА

**по результатам оперативного контроля по теме:
«Контроль за качеством поступающих продуктов, сроков годности.
Качество и безопасность сырья при поступлении в ОУ.
Наличие необходимой документации, маркировочных ярлыков»**

В соответствии с годовым планом МОУ детского сада № 11 на 2025/2026 учебный год, планом-графиком контроля по организации и качества питания воспитанников и на основании приказа заведующего от 29.08.2024 в целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПиН в период с 02.09.2024 по 13.09.2024 г комиссией по контролю за организацией и качеством питания воспитанников был проведен контроль «Контроль за качеством поступающих продуктов, сроков годности. Качество и безопасность сырья при поступлении в ОУ. Наличие необходимой документации, маркировочных ярлыков».

Комиссия в составе:

- Язынина Т.Б., педагог-психолог, старший воспитатель;
- Воронова А.В., представитель родительской общественности
- Хайбулаева А.З., медсестра
- Шарипова И.В., старший воспитатель.

провели проверку

Цель проверки: выявления уровня организации питания воспитанников в МОУ детском саду № 11, соблюдение условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке, сроков их реализации, обеспечение качества используемых продуктов, наличие соответствующих документов и маркировочных ярлыков.

Программа проверки:

- изучение условий работы пищеблока по обеспечению условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке,
- анализ качества поступающих продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), их сроков годности, реализации, наличие необходимой документации, маркировочных ярлыков,
- изучение условий работы пищеблока МОУ детского сада № 11,
- беседа с работниками пищеблока и медсестрой

В ходе проверки организации установлено, что

При организации питания воспитанников администрацией образовательного учреждения принимаются меры по соблюдению всеми работниками санитарно-гигиенических правил.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком по мере необходимости. Доставка пищевых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), осуществляется специализированным транспортом. Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко» осуществляет входной контроль поступающих продуктов с регистрацией в специальном журнале. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Со слов А.З.Хайбулаевой, медсестры образовательного учреждения и О.В.Карамновой, представителя ООО «Алеко» сроки реализации продуктов и натуральные нормы выполняются. Хайбулаева А.З., медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Выдача готовой пищи помощникам воспитателей осуществляется согласно графику только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Пища подается умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. Выдача готовой пищи помощникам воспитателей осуществлялась по графику. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций. На момент проверки журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции заполнены, книга складского учета ведется О.В.Карамновой в электронном виде.

Пищеблок МОУ детского сада № 11 оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам изготовлению пищевых продуктов и хранению продовольственного сырья. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии, имеет необходимую маркировку. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов исключена. Кухонный инвентарь, посуда, столы, оборудование, инвентарь имеют маркировку и используются по назначению.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Пищевые продукты (товары, полуфабрикаты, сырье) имеют сопроводительные документы: ветеринарные справки, декларации соответствия, маркировочные ярлыки. Продукты с признаками недоброкачества отсутствуют. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2 – +6 °С. Разморозка холодильного оборудования осуществляется в соответствии с графиком, размещенном на видном месте.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха (термометр, гигрометр), холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля за температурным режимом хранения продуктов. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. Уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств. Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме.

Рекомендации и предложения:

1. Работникам пищеблока при выполнении работ на пищеблоке соблюдать нормы и требования СанПиН к состоянию помещений пищеблока, складских помещений.
сроки: *постоянно* ответственные: *Хайбулаева А.З., медсестра, работники пищеблока*
2. Хайбулаевой А.З., медицинской сестре усилить контроль за соблюдением условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке

сроки: *постоянно* ответственные: *Хайбулаева А.З., медсестра*

3. Карамновой О.В., представителю ООО «Алеко» усилить контроль за качеством используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), соблюдением условий хранения пищевых продуктов, сроков их реализации
сроки: *постоянно* ответственные: *Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко»*

Члены комиссии:

 Язынина Т.Б., педагог-психолог, старший воспитатель
 Воронова А.В., представитель родительской общественности
 Хайбулаева А.З., медсестра
 Шарипова И.В., старший воспитатель

С результатами контроля ознакомлены:

 Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко»

старший воспитатель: И.В.Шарипова