

СПРАВКА

по итогам оперативной проверки по теме:

«Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, контроль технологии приготовления пищи, контроль поточности технологических процессов, пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары. Выполнение технологических требований приготовления пищи».

В соответствии с годовым планом работы МОУ детского сада № 11 на 2024/2025 учебный год, планом-графиком контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с 18 по 21 ноября 2024г. проводилась проверка по теме «Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, контроль технологии приготовления пищи, контроль поточности технологических процессов, пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары. Выполнение технологических требований приготовления пищи».

1. Сохранность пищевой ценности продуктов:

В МОУ детском саду № 11 осуществляется выбор свежих и качественных продуктов. Отбор продуктов высокого качества, соответствующих всем требованиям безопасности и пищевой ценности. При хранении продуктов обеспечивается соответствующий температурный режим хранения (разделение по группам, сроки годности). Производится оптимальная термическая обработка с применением правильных температур и времени для приготовления пищи с учетом вида продукта (вареное, тушеное, жареное) чтобы сохранить максимальное количество питательных веществ. Кухонные работники избегают избыточного нагрева, что может привести к потере витаминов и минералов. А также используют безопасные способы кулинарной обработки. Исключают методы приготовления, которые могут повлиять на качество и безопасность продуктов (например, избегают сильного поджаривания и длительного запекания).

2. Контроль технологии приготовления пищи:

В детском саду производится точное соблюдение рецептур с применением утвержденных рецепту и четких пропорций ингредиентов для приготовления блюд. Кухонные работники строго соблюдают температурный режим на всех этапах приготовления, хранения и подачи пищи с использованием термометров для контроля температуры. Проводится документирование технологических процессов, ведется журналов учета приготовления пищи, с указанием используемых продуктов, времени приготовления, температурного режима. Регистрируются все этапы технологического процесса. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам. Выдача готовой продукции производится после снятия пробы и записи в бракеражном журнале. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций. Помощники воспитателей получают готовые продукты питания для детей в строгом соответствии с графиком выдачи пищи в группы утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиН по каждой возрастной группе и размещенный на стенде в буфетной.

3. Контроль поточности технологических процессов:

На пищевом блоке осуществляется четкое разделение потоков, зон хранения и подготовки сырых и готовых продуктов, сырой и чистой посуды, инвентаря. Ограничивается пересечение потоков сырой и готовой продукции, а также чистой и грязной посуды и инвентаря с использованием разных приборов и посуды для сырой и готовой продукции. Обеспечивается чистота рабочей поверхности, оборудования, посуды и инвентаря на каждом этапе технологического процесса. Ежедневно производится очистка и дезинфекция рабочих поверхностей, оборудования и инвентаря. Весь персонал пищевого блока регулярно моют рук и следят за личной гигиеной.

Осуществляется четкое разделение зон. Регулярно проводится санитарно-гигиеническая обработка зон обработки продуктов с использованием маркировки (разных цветов, знаков) для разграничения зон для сырых и готовых продуктов, а также чистой и грязной посуды. Используются отдельные приборы и посуда для работы с сырыми и готовыми продуктами.

4. Выполнение технологических требований:

Производится периодическое обучение персонала, работающего с продуктами питания, правилам технологической и кулинарной обработки продуктов, соблюдение норм санитарии и гигиены. Осуществляется четкое распределение обязанностей и ответственности за соблюдение технологических требований в работе с продуктами питания. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя. Воспитанников к получению пищи с пищеблока не привлекают.

Вывод: В ходе оперативной проверки отмечено, что персонал ОУ соблюдает все вышеперечисленные мероприятия.

Рекомендации и предложения: Ввести систему визуального контроля на всех этапах технологического процесса. Размещение плакатов, схем и графиков, отображающих правильную технологическую последовательность, и контроль соблюдения сотрудников.

Срок: постоянно.

Члены комиссии:

 Язынина Т.Б., старший воспитатель, председатель ПК

 Воронова А.В., представитель родительской общественности

 Хайбулаева А.З., медсестра

 Шарипова И.В., старший воспитатель

 Машкова А.А., воспитатель

 Комарова И.Н., заместитель заведующего по АХЧ

С результатами контроля ознакомлен:

 Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко»

Справку составил:

А.З.Хайбулаева, медсестра

С результатами оперативной проверки по теме: «Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, контроль технологии приготовления пищи, контроль поточности технологических процессов, пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары. Выполнение технологических требований приготовления пищи» ознакомлены:

А.И. Толомина А.Ю.
В.И. Соловьев В.
И.И. Мухоморова И.
Кашева Кашева Д.К.
Колесников Колесников В.
Л.И. Мухоморова Л.
М.И. Макарьев С.И.
О.И. Харайкина О.
С.И. Сидорова С.
Ш.И. Шугарова Ш.
К.И. Кашева К.
С.И. Сидорова С.
Л.И. Ледков Л.
В.И. Воронцова В.
Л.И. Ледков Л.
С.И. Сидорова С.
М.И. Мухоморова М.
А.И. Антонина А.
М.И. Мухоморова М.
В.И. Воронцова В.
И.И. Иварева И.
К.И. Костина К.
Л.И. Ледкова Л.
М.И. Мухоморова М.
Ю.И. Юсупов Ю.