

## СПРАВКА

### по итогам оперативной проверки по теме «Контроль за оптимальным температурным режимом хранения продуктов. Наличие необходимых приборов для измерения температуры и влажности»

В соответствии с годовым планом на 2024-2025 учебный год, в рамках контроля комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников Хайбулаевой А.З., медсестрой, Вороновой А.В., представитель родительской общественности МОУ детского сада № 11, Языниной Т.Б., старшим воспитателем, Шариповой И.В., старшим воспитателем, с 12 по 13 мая 2025 года проведена оперативная проверка по теме: «Контроль за оптимальным температурным режимом хранения продуктов. Наличие необходимых приборов для измерения температуры и влажности».

#### **В результате проверки выявилось:**

В ОУ условия хранения продуктов регулируются СанПиНом, требования к условиям и правилам хранения продуктов строго соблюдаются.

В ОУ ежедневно контролируется соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании. Оформлен и регулярно заполняется Журнал контроля температурного режима

Температурный контроль включает в себя проверку:

- исправность термометров (для контроля используют ртутные термометры);
- соответствия нужной температуры;
- присутствия «шубы» в морозильной камере;
- соблюдения графика мытья холодильника (1 раз в месяц или по мере необходимости).

В ОУ соблюдается температурный режим при хранении продуктов:

- соленые овощи хранятся при температуре не выше плюс 10 С°;
- температура хранения для зелени и плодов – не выше плюс 12 С°;
- кисломолочные и другие скоропортящиеся продукты выдерживаются перед подачей не более 1 часа при комнатной температуре в закрытой потребительской упаковке, чтобы их температура стала плюс 15 +/- 2 С°;
- отварные овощи хранят при температуре плюс 4 +/- 2С° в промаркированной емкости (овощи вареные) – не более 6 часов;
- незаправленные салаты хранят не более 2 часов, а заправленные – не больше получаса, температура хранения – плюс 4 +/- 2 С°;
- крупы, картофель и корнеплоды, капуста хранятся при температуре не более плюс 10 С°.

Холодильные камеры для хранения мясных, рыбных и молочных продуктов разные.

Продукты в холодильных и морозильных камерах хранятся на стеллажах и подтоварниках в таре производителя/поставщика или в промаркированных емкостях.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения температурного режима в складских помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности помещений.

**На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:**

1. Кухонному персоналу продолжать строго соблюдать требования СанПиН.

15.05.2025г.

Справку составила: [подпись] Язынина Т.Б., старший воспитатель

Члены комиссии:

[подпись] Воронова А.В., представитель родительской общественности

[подпись] Хайбулаева А.З., медсестра

[подпись] Шарипова И.В., старший воспитатель

Представитель ООО «Алеко» [подпись] Карамнова О.В.

Со справкой ознакомлены:

[подпись] Кудряшова И.Б.  
[подпись] Дюваев Е.В.  
[подпись] Александрова И.И.  
[подпись] Мухоморова А.С.  
[подпись] Ефимова А.И.  
[подпись] Сидорова З.И.  
[подпись] Лавришина С.С.  
[подпись] Воронцова И.С.  
[подпись] Мамонтова А.А.  
[подпись] Рамзина В.С.  
[подпись] Мухоморова Т.К.  
[подпись] Мегведзева И.В.  
[подпись] Кайшева Д.К.  
[подпись] Ханга А.И.  
[подпись] Усманова З.И.  
[подпись] Комарова И.И.  
[подпись] Хараева А.А.  
[подпись] Юсупова А.А.  
[подпись] Саидова С.С.

[подпись] Юсупова А.А.  
[подпись] Саидова С.С.