

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 135 Красноармейского района Волгограда»
Юридический адрес: 400051, г. Волгоград, ул. им. Копецкого, 8
тел.: (8442) 63-24-78; факс: (8442) 63-24-78
dou135@volgadmin.ru
ИНН 3448020260\ КПП 344801001 ОГРН 1033401199006

**Справка по результатам оперативного контроля по теме:
«Контроль за качеством поступающих продуктов, сроков годности.
Качество и безопасность сырья при поступлении в МОУ «Детский сад №
135». Наличие необходимой документации, маркировочных ярлыков»**

В соответствии с годовым планом МОУ Детского сада № 135 на 2025/2026 учебный год, планом-графиком контроля по организации и качества питания воспитанников и на основании приказа заведующего от 29.08.2025 в целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПиН в период с 29.08.2025 по 02.09.2025 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:

Родительский контроль в составе:

Селезневой А.Л.

Плахотиной В.Ю.

Фоминых М.Д.

Аперян А.В.

Семеновой Н.В.

Мастеровой Ю.А.

Акишиной Е.С., представитель управляющей компании ООО "Алеко";

Ромазановой Е.В., ответственного за организацию питания в МОУ Детский сад № 135.

Цель проверки: выявления уровня организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 135, 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 № 135, 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 ДОО поставщиком по мере необходимости. Доставка пищевых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), осуществляется специализированным транспортом. Акишина Е.С., 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 Шкуновой Н.А., медсестры образовательного учреждения и Акишиной Е.С. представителя ООО «Алеко» сроки реализации продуктов и натуральные нормы выполняются. 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 Акишиной Е.С. в электронном виде.

Пищеблок МОУ детского сада № 135 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.

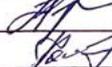
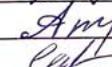
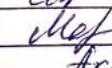
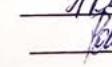
Рекомендации и предложения:

1. Работникам пищеблока при выполнении работ на пищеблоке соблюдать нормы и требования СанПиН к состоянию помещений пищеблока, складских помещений. Сроки: постоянно ответственные: Шкунова Н.А., медсестра, работники пищеблока
2. Ромазановой Е.В., ответственному за организацию питания в МОУ Детский сад № 135 усилить контроль за соблюдением условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке сроки: постоянно ответственные: Ромазановой Е.В., Акишиной Е.С. , представителю ООО «Алеко» усилить контроль за качеством используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), соблюдением условий хранения пищевых продуктов, сроков их реализации. Сроки: постоянно ответственные: Акишина Е.С., представитель ООО «Алеко» 02.09.2025г.

Справку составил:

 Агафонова О.Г., старший воспитатель

Члены комиссии:

 Селезнева А.Л.
 Плахотина В.Ю.
 Фоминых М.Д.
 Аперян А.В.
 Семенова Н.В.
 Мастерова Ю.А.
 Акишина Е.С.
 Ромазанова Е

**Справка по результатам оперативного контроля по теме:
«Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых
блюд (бракеражная комиссия): высокие вкусовые качества блюд,
качество продуктов и приготовленной пищи, выполнения графика
закладки продуктов питания, контроль выхода готового блюда»**
В соответствии с годовым планом МОУ детского сада № 135 на 2024/2025

учебный год, планом-графиком контроля по организации и качества питания воспитанников и на основании приказа заведующего в целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПиН в период с 02.09.2025 по 16.09.2025 г был проведен оперативный контроль «Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия): высокие вкусовые качества блюд, качество продуктов и приготовленной пищи, выполнения графика закладки продуктов питания, контроль выхода готового блюда».

Родительский контроль в составе:

Селезневой А.Л.

Плахотиной В.Ю.

Фоминых М.Д.

Аперян А.В.

Семеновой Н.В.

Мастеровой Ю.А.

Акишиной Е.С., представитель управляющей компании ООО "Алеко";

Ромазановой Е.В., ответственного за организацию питания в МОУ Детский сад № 135.

провели проверку

Цель проверки: выявления уровня организации питания воспитанников в МОУ детском саду № 135, соблюдение технологий приготовления пищи, контроль качества готовых блюд (бракеражная комиссия): вкусовые качества блюд, качество продуктов и приготовленной пищи, выполнения графика закладки продуктов питания, контроль выхода готового блюда.

Программа проверки:

- изучение условий работы пищеблока по обеспечению условий технологий приготовления пищи и качеством готовых блюд (работа бракеражной комиссии): ведение документации, оценка вкусовых качеств блюд, качество продуктов и приготовленной пищи, выполнения графика закладки продуктов питания, контроль выхода готового блюда,
- изучение условий работы пищеблока МОУ детского сада № 135,
- 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 ДОО поставщиком по мере необходимости. Доставка пищевых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), осуществляется специализированным транспортом. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет представитель ООО «Алеко» Акишиной Е.С. с регистрацией в специальном журнале. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Сроки реализации продуктов и натуральные нормы, со слов медсестры Шкуновой Н.А. и представителя ООО «Алеко» Акишиной Е.С. выполняются. Шкунова Н.А. медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций. 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. На момент проверки журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции заполнены, книга складского учета ведется в электронном виде.

Пищеблок МОУ детского сада № 135 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, при работе технологического оборудования возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов исключена. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. 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. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре $+2 - +6$ °С. 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. Разморозка холодильного оборудования осуществляется в соответствии с графиком, размещенном на видном месте. Пищевые продукты (товары, полуфабрикаты, сырье) имеют сопроводительные документы: ветеринарные справки, декларации соответствия, маркировочные ярлыки.

Продукты с признаками недоброкачества отсутствуют.

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: Шкунова Н.А. медсестра, работники пищеблока при выполнении работ на пищеблоке соблюдать нормы и требования СанПиН к состоянию помещений пищеблока, складских помещений. Сроки: *постоянно* ответственные: Шкунова Н.А., медсестра, работники пищеблока
2. Ромазановой Е.В., ответственному за организацию питания в МОУ Детский сад № 135 усилить контроль за соблюдением условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке сроки: *постоянно* ответственные:

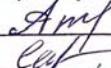
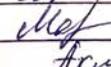
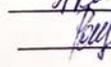
Ромазановой Е.В., Акишиной Е.С. , представителю ООО «Алеко» усилить контроль за качеством используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), соблюдением условий хранения пищевых продуктов, сроков их реализации. Сроки: постоянно ответственные: Акишина Е.С., представитель ООО «Алеко»

16.09.2025г.

Справку составил:

 Агафонова О.Г., старший воспитатель

Члены комиссии:

 Селезнева А.Л.
 Плахотина В.Ю.
 Фоминых М.Д.
 Аперян А.В.
 Семенова Н.В.
 Мастерова Ю.А.
 Акишина Е.С.
 Ромазанова Е