

СПРАВКА

**по результатам оперативного контроля по теме:
«Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков
реализации. Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и
своевременного использования скоропортящихся продуктов»**

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 в целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПиН в период с 08.09.2025 по 12.09.2025 г был проведен оперативный контроль «Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации. Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов».

Комиссия в составе:

- Воронова А.В., представитель родительской общественности;
 - Комарова И.Н., заместитель заведующего по АХЧ;
 - Язынина Т.Б., старший воспитатель, председатель ПК;
 - Машкова А.А., воспитатель;
 - Хайбулаева А.З. медсестра;
 - Шарипова И.В., воспитатель.
- провели проверку

Цель проверки: выявление уровня организации питания воспитанников МОУ детского сада № 11, соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов на пищеблоке, соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

Программа проверки:

- изучение условий работы пищеблока по соблюдению условий хранения и сроков реализации продуктов;
- анализ осуществления контроля за соблюдением товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов;
- изучение условий работы пищеблока МОУ детского сада № 11 по обеспечению условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке;
- беседа с работниками пищеблока и медсестрой

В ходе проверки организации установлено, что

При организации питания воспитанников администрацией МОУ детского сада № 11 принимаются меры по соблюдению всеми работниками пищеблока и образовательного учреждения санитарно-гигиенических правил.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в дошкольное учреждение ООО «Алеко» по мере необходимости. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет представитель поставщика Карамнова О.В. с регистрацией в специальном журнале, не допуская к приему продукты с признаками недоброкачества и без сопроводительных документов.

Пищевые продукты (товары, полуфабрикаты, сырье), поступающие в МОУ детский сад № 11, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (ветеринарные справки, декларации соответствия, маркировочные ярлыки). Сроки реализации продуктов и натуральные нормы, со слов медсестры Хайбуллаевой А.З. и представителя ООО

«Алеко» Карамновой О.В. выполняются. На момент проверки журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции заполнены, книга складского учета ведется 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.

Для продовольственного сырья и готовой пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. 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.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. При приготовлении пищи обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Обработку яиц перед использованием проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Хранение круп, муки, макарон осуществляется на стеллажах в сухом помещении в заводской упаковке. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре $+2 - +6$ °С. Продукты в холодильных и морозильных камерах хранятся на стеллажах и подтоварниках в таре производителя/поставщика или в промаркированных емкостях. Места хранения мясных, рыбных и молочных продуктов разграничены. Сроки хранения и условия хранения скоропортящихся продуктов отражены на этикетке пищевого продукта: час, день, месяц, год выработки. В целях предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается нахождение на раздаче готовых блюд более 3 часов с момента изготовления.

Для контроля за температурным режимом хранения продуктов питания складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов медсестрой Хайбуллаевой А.З. ежедневно ведется фиксация показателей температурного режима и влажности в холодильном оборудовании и складских помещениях. Разморозка холодильного оборудования осуществляется в соответствии с графиком, размещенном на видном месте. На момент проверки Журнал контроля температурного режима заполнен, график мытья холодильника соблюдается.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. Уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств, с учетом указаний по использованию


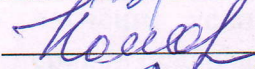

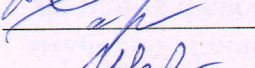

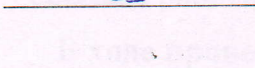
конкретных моющих и дезинфицирующих средств, используемых при санитарной обработке предметов производственного окружения в пищеблоке. Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме.

Хайбуллаевой А.З., медицинской сестрой образовательного учреждения осуществляется ежедневный контроль качества мытья посуды и оборудования, уборки пищеблока и всех подсобных помещений пищеблока детского сада. Медицинский работник осуществляет профилактический осмотр работников пищеблока на наличие кожных высыпаний и случаев заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно. На момент проверки журнал заполнен.


Рекомендации и предложения:

1. Работникам пищеблока при выполнении работ на пищеблоке соблюдать нормы и требования СанПиН к состоянию помещений пищеблока, складских помещений, а также рабочей одежды и обуви.
сроки: *постоянно* ответственные: *Хайбуллаева А.З., медсестра, работники пищеблока*
2. Хайбуллаева А.З., медицинской сестре усилить контроль за соблюдением сроков и условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке и соблюдением сроков реализации продуктов, в т.ч. скоропортящихся.
сроки: *постоянно* ответственные: *Хайбуллаева А.З., медсестра*
3. Карамновой О.В., представителю ООО «Алеко» усилить контроль за обеспечением надлежащих условий хранения пищевых продуктов (соблюдения товарного соседства, температурного режима, сроков реализации, качеством используемых продуктов)
сроки: *постоянно* ответственные: *Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко»*

Члены комиссии:

 Воронова А.В., представитель родительской общественности
 Комарова И.Н., заместитель заведующего по АХЧ;
 Машкова А.А., воспитатель;
 Хайбуллаева А.З. медсестра
 Шарипова И.В., воспитатель
 Язынина Т.Б., педагог-психолог, старший воспитатель

С результатами контроля ознакомлены:

 Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко»