

## СПРАВКА

по итогам оперативной проверки по вопросу:

«Контроль за технологией приготовления пищи

и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия): высокие вкусовые качества блюд, качество продуктов и приготовление пищи, выполнение графика закладки продуктов питания, контроль выхода готового блюда.

Учет количества и объема выданных порций по группам в пределах численности воспитанников. Контроль за отбором и хранением суточных проб»

На основании годового плана на 2025-2026 учебный год с 20 октября по 23 октября 2025г. в рамках контроля комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ детского сада №11 Хайбулаевой А.З. медсестрой, Вороновой А.В. представителя родительской общественности Комаровой И.Н. зам. зав по АХЧ проведена оперативная проверка по теме: Осуществление контроля за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия): высокие вкусовые качества блюд, качество продуктов и приготовление пищи, выполнение графика закладки продуктов питания, контроль выхода готового блюда. Учет количества и объема выданных порций по группам в пределах численности воспитанников. Контроль за отбором и хранением суточных проб.

### Объект контроля:

Складские помещения пищеблока, качество и безопасность продуктов, выполнение технологии приготовления пищи и качество готовых блюд, выполнение графика закладки продуктов питания, контроль выхода готового блюда, вкусовые качества блюд, отбор и хранение суточных проб.

### Проведен анализ следующих вопросов:

- санитарное состояние складских помещений, температурные режимы холодильного оборудования, условия хранения, сроки годности продуктов, документация на продукты
- выполнение технологии приготовления пищи и качество готовых блюд
- выполнение графика закладки продуктов питания
- контроль выхода готового блюда, вкусовые качества
- учет количества и объема выданных порций по группам в пределах численности воспитанников
- отбор и хранение суточных проб

### В ходе проверки было установлено следующее:

Все складские помещения оборудованы в соответствии с требованиями СанПин и назначением хранимого сырья. Санитарное состояние помещений удовлетворительное.

Все продукты хранятся в специально предназначенных отведенных складских помещениях, располагаются на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности для каждого вида продукции.

Соблюдены правила товарного соседства, нормы складирования, продукты имеющие специфический запах (специи и т.п.), хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих запахи. Каждая единица упаковки особо скоропортящихся пищевых продуктов сопровождается сертификатом установленной формы на данный вид продукции с обязательным указанием температуры хранения и конечного срока реализации. Сертификаты (этикетки, ярлыки) на таре поставщика хранятся, до окончания сроков реализации пищевых продуктов.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд, вкусовые качества. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций.

Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т. д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

#### **Рекомендовано:**

Представителю ООО «Алеко» Карамновой О.В. строго соблюдать технологию приготовления пищи, следить за качеством готовых блюд, обращать внимание на вкусовые качества блюд, следить за качеством продуктов и приготовлением пищи, за выполнением графика закладки продуктов питания. Контролировать выход готового блюда, учитывать количество и объем выданных порций по группам в пределах

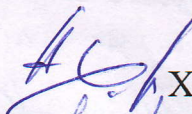
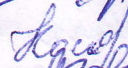


численности воспитанников. Осуществлять контроль за отбором и хранением суточных проб.

Медсестра

Зам. зав. по АХЧ

Представитель родительской общественности

Представитель ООО «Алеко»

 Хайбулаевой А.З.  
 Комарова И.Н.  
 Воронова А.В.  
 Карамнова О.В.

Учет количества и объема выданных порций по группам воспитанников. Контроль за отбором и хранением суточных проб.

Следствие: соблюдение санитарно-гигиенических требований к пище и качеству воды, контроль выходов в столовую, контроль за отбором и хранением суточных проб.

Производятся следующие проверки:

- санитарное состояние складских помещений, тары, оборудования, условия хранения сырья, готовых продуктов;
- технология приготовления пищи и качество готовых порций;
- состояние тары, в которой хранятся суточные пробы;
- учет количества и объема выданных порций и по группам воспитанников;
- отбор и хранение суточных проб.

В ходе проверки были установлены следующие:

Все складские помещения оборудованы в соответствии с требованиями СанПиН и назначением хранения сырья. Санитарное состояние помещений удовлетворительное.