

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 МОУ детского сада № 135 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 13.02.2026 по 06.03.2026 г был проведен оперативный контроль 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»

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

1. Сохранность пищевой ценности продуктов: В МОУ детском саду № 135 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 рецептов 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.

