

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 229 Советского района Волгограда»

**СПРАВКА**

по итогам проверки

«Проверка работы пищеблока»

**Основание проверки:** на основании плана-графика административно-общественного контроля по организации питания на 2025/2026 учебный год.

**Дата проведения:** 16.09.2025 г.

**Комиссия в составе:**

- Ковтун Л.И.-заведующий
- Морозова М.Б.-заведующий хозяйством
- Кубрак А.В.-специалист по охране труда

**Анализировались следующие вопросы:**

- 1.Контроль технического состояния холодильного оборудования и электрооборудования
- 2.Контроль соблюдения нормы выдачи готовой продукции на одного ребенка в группе.

**В ходе проверки установлено следующее:**

Состояние помещений и оборудования пищеблока позволяет сделать вывод об удовлетворительных условиях труда работников и состоянии производственной среды пищеблока. Санитарное состояние пищеблока отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Состояние электрооборудования и холодильного оборудования на пищеблоке находится в удовлетворительном состоянии. Своевременное обновление маркировки оборудования и инвентаря. Имеются термометры во всех холодильниках. Нарушений не выявлено.

2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации, оператора питания, представитель педагогического состава. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают в стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

На пищеблоке имеется график выдачи пищи с пищеблока, он соответствует режиму питания с возрастом детей. Выход блюд по меню соответствует фактическому объему порций.

**Рекомендации:**

Продолжать осуществлять контроль за соблюдением нормы выдачи готовой продукции.



Ковтун Л.И.-заведующий

Морозова М.Б.-заведующий хозяйством

Кубрак А.В.- специалист по ОТ