

СПРАВКА
по итогам оперативной проверки по теме
«Контроль температурного режима хранения продуктов.
Наличие необходимых приборов для измерения температуры и
влажности»

В соответствии с графиком проверок по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в 2025 – 2026 учебном году комиссией, в состав которой входят: Комарова И.Н. – заместитель заведующего по АХЧ-председатель комиссии, Шарипова И.В. – воспитатель, Язынина Т.Б. - старший воспитатель, Хайбулаева А.З. - медсестра, Карамнова О.В. – председатель организатора питания, Машкова А.А. – методист, Воронова А.В. - представитель родительской общественности в период с 12 по 14 мая 2026г. проведена оперативная проверка по теме: «Контроль температурного режима хранения продуктов. Наличие необходимых приборов для измерения температуры и влажности».

В результате проверки выявилось:

1. Оборудование и приборы:

- Холодильное оборудование (холодильные камеры, шкафы) оснащено поверенными термометрами (нертутными) для ежедневного контроля температуры.
- Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов, овощей и фруктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха (гигрометрами или термогигрометрами).
- Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены.

2. Порядок контроля:

- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно.
- Результаты измерений заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (Приложение 6 к СанПиН), который хранится в течение года.

3. Соблюдение режимов хранения:

- Кисломолочные и другие скоропортящиеся продукты перед подачей выдерживаются при комнатной температуре до достижения 15 ± 2 °С не более 1 часа.
- Отваренные для салатов овощи хранятся в промаркированной емкости не более 6 часов при температуре $+4 \pm 2$ °С.
- Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов, заправленные – не более 30 минут при температуре $+4 \pm 2$ °С.
- Крупы, картофель, корнеплоды, капуста хранятся при температуре не выше $+10$ °С.

4. Организация хранения:

- Продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях.
- Соблюдается товарное соседство: продукты со специфическим запахом (сельдь, специи) хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло, сыр, сахар).

Вывод: На пищеблоке МОУ детского сада № 11 созданы все необходимые условия для соблюдения температурного режима хранения продуктов. Имеются все необходимые поверенные приборы для измерения температуры и влажности. Ведение документации (журналов) соответствует установленным требованиям СанПиН.

14.05.2026г.

Справку составила: Машкова А.А. Машкова А.А. – методист

Члены комиссии:

Воронова А.В. Воронова А.В., представитель родительской общественности

Хайбулаева А.З. Хайбулаева А.З., медсестра

Шарипова И.В. Шарипова И.В. – воспитатель

Язынина Т.Б. Язынина Т.Б. - старший воспитатель

Представитель ООО «Алеко» Карамнова О.В. Карамнова О.В.

Со справкой ознакомлены:

Лукин И. А. И.А. Лукин
 Дроздова Ю.А. Ю.А. Дроздова
 Макарова Т.В. Т.В. Макарова
 Сематова З.М. З.М. Сематова
 Кошова Д.К. Д.К. Кошова
 Савкина С. С. Савкина
 Мазыш Н.Т. Н.Т. Мазыш
 Ким В.С. В.С. Ким
 Кочергина А.Ю. А.Ю. Кочергина
 Травникова Е.А. Е.А. Травникова
 Лавришина С.С. С.С. Лавришина
 Курочкина Е.В. Е.В. Курочкина