

СПРАВКА

по итогам оперативной проверки по теме:
«Контроль за наличием необходимого количества оборудования на пищеблоке для максимального объема пищевых продуктов при условии соблюдения «товарного соседств».

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 15.06.2026 по 19.06.2026 г был проведен оперативный контроль: «Контроль за наличием необходимого количества оборудования на пищеблоке для максимального объема пищевых продуктов при условии соблюдения «товарного соседств».

Комиссия в составе:

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

Цель проверки: контроль за обеспеченностью пищеблока холодильным и складским оборудованием, достаточным для хранения максимального объема закладываемых продуктов, и соблюдением правил «товарного соседства» согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В ходе проверки выявлено:

На момент проверки установлено, что пищеблок детского сада оснащен следующим оборудование для хранения продуктов: холодильные камеры (количество 11 шт.); морозильные камеры (количество 3 шт.); стеллажи и стеллажные полки для хранения продуктов, а так же посуды (количество 15 шт.).

Проверка вместимости оборудования показала, что объем имеющихся холодильных мощностей и складских стеллажей достаточен для размещения пищевых продуктов, закладываемых по утвержденному меню-раскладке.

Проверка условий хранения показала, что на пищеблоке соблюдаются следующие принципы: сырые продукты и полуфабрикаты (мясо, рыба, яйца) строго отделены от готовых блюд и продуктов, употребляемых без термической обработки (гастрономия, молочная продукция). Хранение организовано в отдельных холодильных камерах; исключено совместное хранение сырого мяса/рыбы с готовой пищей во избежание перекрестного бактериального заражения; сухие продукты (крупы, мука, макароны) хранятся отдельно от влажных овощей и скоропортящейся продукции. Овощи (картофель, корнеплоды) размещены в сухом, затемненном помещении (овощехранилище), отдельно от других видов продуктов.

Температура в холодильном оборудовании соответствует нормам, установленным производителем продукции и требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 (от +2 до +6°C для скоропортящихся продуктов). Термометры в наличии, показания сняты, замечаний нет.

Вывод: Нарушений в части недостаточности оборудования для закладки максимального объема продуктов не выявлено. Правила товарного соседства соблюдаются в полном объеме, что обеспечивает сохранность качества продуктов и исключает риск пищевых отравлений у воспитанников.

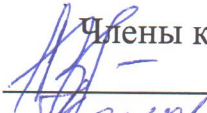
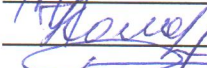
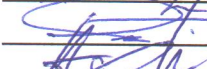
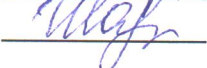
Рекомендации и предложения:

1. Представитель ООО «Алеко» Карамновой О.В., продолжать ежедневный контроль температурного режима с фиксацией в специальном журнале.

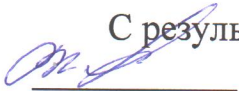
2. Работникам пищеблока обеспечить регулярное мытье и дезинфекцию холодильных камер и стеллажей согласно графику уборок.

Срок: постоянно.

Члены комиссии:

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

С результатами контроля ознакомлены:

 Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко»

Составила:
А.З.Хайбулаева