

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

СПРАВКА

**по результатам контроля по теме:
«Выполнение правил организации работы на пищеблоке»**

Основание проверки: на основании плана-графика административно-общественного контроля по организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 229 на 2026 год.

Дата проведения: 13.02.2026 г.

Комиссия в составе:

- Гасанова Н.В., старший воспитатель;
- Морозова М.Б., заведующий хозяйством ;
- Григорян А.В старшая медицинская сестра;

Анализировались следующие вопросы :

- Контроль за соблюдением товарного соседства
- Маркировка посуды
- Норма выхода готовых блюд (вес, объем)
- Санитарное состояние пищеблока
- Соблюдение графика выдачи пищи
- Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке в кладовой
- Наличие достаточного количества и состояние кухонной посуды и инвентаря.

В ходе проверки установлено следующее:

Пищеблок соответствует санитарным правилам по организации общественного питания. Пищеблок оборудован необходимыми производственным инвентарем. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, влажная уборка радиаторов и подоконников. Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. На пищеблоке имеются инструкции по использованию дезинфицирующего средства « Альмадез», технологическая инструкция по обработке яиц ручным способом. Имеются и соблюдаются графики уборки пищеблока и выдачи готовой продукции на группы. Внешний вид работников пищеблока соответствует требованиям санитарных правил.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии емкости, стеллажи. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются .

График выдачи пищи – соблюдается. Выход блюд по меню соответствует фактическому объему порций.

Рекомендации:

- продолжать осуществлять контроль за соблюдением товарного соседства
- приобрести шумовку и подносы для вторых блюд

Члены комиссии:

	Гасанова Н.В., старший воспитатель;
	Морозова М.Б., заведующий хозяйством ;
	Григорян А.В старшая медицинская сестра