

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

**СПРАВКА
по итогам проверки
«Оперативный контроль»**

Основание проверки: на основании плана-графика административно-общественного контроля по организации питания воспитанников на 2026 год .

Дата проведения: 04.06.2026 г.

Комиссия в составе:

- Ковтун Л.И.-заведующий
- Морозова М.Б.-заведующий хозяйством
- Григорян А.В.-старшая медицинская сестра

Анализировались следующие вопросы:

- 1 Правила обработки посуды на пищеблоке
2. Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использование скоропортящихся продуктов

В ходе проверки установлено следующее:

Мытье посуды проводится в одном помещении, в разных зонах. В данном помещении размещены инструкции о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Моечные ванны промаркированы и обеспечены пробками. Мытье кухонной и столовой посуды производится согласно порядку установленного санитарными правилами.

Чистая посуда хранится на стеллажах. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья образовательной организацией осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки.

При хранении пищевых продуктов обеспечивается соблюдение правил товарного соседства. В складских помещениях сухо. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Температурный режим в норме. Кладовая обеспечена инвентарём для уборки помещения, а также весами. Сроки годности продуктов соблюдаются. Просроченных продуктов нет.

Размораживание и первичная обработка мяса птицы, рыбы проводится в соответствии с требованиями. Для обработки мяса, рыбы, птицы выделены отдельные столы, разделочный инвентарь.

Имеется примерное 20-дневное меню и ежедневное меню-требование, согласованные руководителем учреждения. Закладка продуктов питания производится с учета ежедневного меню-требования.

Имеются в наличии технологические карты. В них отражается рецептура и технология приготовления блюд. Оформление технологических карт соответствует санитарным нормам и правилам. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

При приготовлении блюд поточность и технологический процесс соблюдается.

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно, в специально оборудованных зонах.

Обработка сырых яиц проводится в зоне обработки, с использованием для этих

целей емкостей. Инструкции о порядке обработки яиц имеются.
Имеется «Журналы бракеража готовой пищевой продукции». В данном журнале отражаются время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептического анализа и степени готовности блюд. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы находятся в стеклянной посуде – банка плотно закрыты крышками. Посуда промаркирована (указаны наименование приема пищи и дата отбора).

.Рекомендации:

- продолжать осуществлять контроль за соблюдением нормы выдачи готовой продукции;
- докупить стеклянные банки для суточных проб

 Ковтун Л.И.-заведующий
 Морозова М.Б.-заведующий хозяйством
 Григорян А.В.-старшая медицинская сестра