

СПРАВКА

по результатам оперативного контроля по теме:

**«Контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов
производственного окружения в пищеблоке; маркировка посуды,
оборудования, уборочного инвентаря, санитарно-гигиенический контроль за
работой пищеблока т организацией обработки посуды, кухонного инвентаря.
Исправность оборудования, использование по назначению»**

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 03.08.2026 по 07.08.2026 г был проведен оперативный контроль ««Контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения в пищеблоке; маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря, санитарно-гигиенический контроль за работой пищеблока т организацией обработки посуды, кухонного инвентаря. Исправность оборудования, использование по назначению».

Комиссия в составе:

- Язынина Т.Б., старший воспитатель, педагог-психолог
- Воронова А.В., представитель родительской общественности
- Хайбулаева А.З., медсестра
- Шарипова И.В., воспитатель.

провели проверку

Цель проверки: выявления уровня организации питания воспитанников в МОУ детском саду № 11; контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения в пищеблоке; маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря, санитарно-гигиенический контроль за работой пищеблока т организацией обработки посуды, кухонного инвентаря. Исправность оборудования, использование по назначению»

Программа проверки:

- изучение условий работы пищеблока по соблюдению требований санитарии и гигиены в групповых помещениях, в МОУ детском саду № 11 (санитарное состояние и организация обработки посуды, кухонного инвентаря, предметов производственного окружения в пищеблоке; маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря);
- анализ исправности оборудования и использование его по назначению;
- беседа с педагогами, работниками пищеблока и медсестрой, изучение документации.

В ходе проверки организации установлено:

При организации питания воспитанников администрацией образовательного учреждения принимаются меры по соблюдению всеми работниками санитарно-гигиенических правил.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в образовательное учреждение поставщиком по мере необходимости. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик с регистрацией в специальном

журнале. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Сроки реализации продуктов, со слов медсестры выполняются.

Пищеблок МОУ детского сада № 11 оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам изготовлению пищевых продуктов и хранению продовольственного сырья. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов; обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. На пищеблоке реализована чёткая система маркировки, исключая перекрёстное загрязнение сырья и готовой продукции. Маркировка читаема, выполнена устойчивыми к влаге и моющим средствам средствами читаема, не имеет повреждений. Кухонный инвентарь, посуда, производственные столы, оборудование, инвентарь имеют маркировку и используются в соответствии с назначением (для приготовления первых/вторых блюд, кипячения молока, сырой/готовой продукции и пр.). Разделочный инвентарь (доски, ножи) промаркирован по видам обрабатываемых продуктов: «СМ» (сырое мясо), «СК» (сырые куры), «СР» (сырая рыба), «СО» (сырые овощи), «ВМ» (варёное мясо) и др.

Столовая и кухонная посуда моется с применением моющих средств, разрешенных к использованию в дошкольных учреждениях, чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах и в шкафах для посуды. Обработка посуды и кухонного инвентаря организована в строгом соответствии с санитарными регламентами. В ходе контроля проведена выборочная проверка технологических процессов мытья и дезинфекции. Установлено, что обработка посуды осуществляется в двухсекционных моечных ваннах по регламенту: в первой секции — мытьё щётками водой температурой не ниже 40 °С с применением разрешённых моющих средств; во второй секции — ополаскивание проточной горячей водой температурой не ниже 65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой, далее — просушивание на решётчатых полках в перевёрнутом виде.

Разделочные доски и мелкий инвентарь после мытья дополнительно обдаются кипятком и просушиваются, металлический инвентарь (лопатки, половники и пр.) после обработки подвергается прокаливанию в духовом шкафу. Мясорубки после каждого использования разбираются, тщательно промываются, обдаются кипятком, просушиваются и хранятся в разобранном виде.

Уборка помещений пищеблока осуществляется по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению. Концентрация рабочих растворов дезинфицирующих средств соответствует инструкциям производителя, сроки годности средств в норме. Уборочный инвентарь промаркирован с учётом зоны применения (пищеблок, склад, моечная и т. д.). Уборочный инвентарь после использования замачивается в дезинфицирующем растворе, промывается,

просушивается и размещается в специально отведённом месте, инвентарь для туалетов имеет отдельную маркировку и хранится изолированно.

Ежедневно медсестрой Хайбуллаевой А.З. проводится контроль качества мытья и дезинфекции посуды, оборудования и уборочного инвентаря: визуальный осмотр на отсутствие остатков пищи и жирового налёта, проверка соблюдения температурного режима воды, контроль концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств. Результаты контроля фиксируются в журнале санитарного состояния пищеблока.

Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме и обеспечено за счёт регламентированной системы уборок: ежедневная влажная уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств (полы, рабочие поверхности, оборудование, радиаторы, подоконники); еженедельная уборка с мытьём стен, осветительной арматуры, очисткой стёкол от пыли и копоти; генеральная уборка с дезинфекцией всех поверхностей, оборудования и инвентаря проводится не реже 1 раза в месяц; дополнительно — внеплановая дезинфекция при необходимости.

Пищевые отходы собираются в промаркированные ёмкости с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения (не более чем на 2/3 объёма), далее тара промывается 2 % раствором кальцинированной соды, ополаскивается горячей водой и просушивается.

Контроль за организацией питания воспитанников в образовательном учреждении и соблюдением всех требований ежедневно осуществляют администрация детского сада и медсестра А.З.Хайбулаева. Санитарно-гигиенический контроль реализуется в рамках программы производственного контроля учреждения и включает:

- ежедневный визуальный контроль санитарного состояния помещений, инвентаря и оборудования;
- контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены (наличие спецодежды, обработка рук, использование перчаток и пр.);
- регулярный контроль сроков годности и условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, а также контроль концентрации рабочих растворов;
- взаимодействие медицинского работника детского сада и внешними контролирующими организациями.

Результаты контрольных мероприятий фиксируются в соответствующих журналах (санитарного состояния, температурного контроля, бракеража и др.), что обеспечивает прозрачность, прослеживаемость и возможность оперативного реагирования на отклонения).

Ежедневно перед началом работы работниками пищеблока проводится контроль исправности технологического и холодильного оборудования на наличие посторонних шумов, неисправностей терморегуляторов и пр. механических повреждений; проверяется работоспособность моечных ванн, смесителей, вентиляции, систем слива;

Показатели температурного режима холодильного оборудования фиксируются в журнале температурного контроля. При выявлении неисправностей оборудование выводится из эксплуатации, информация передаётся ответственному лицу для организации ремонта.

Использование оборудования строго соответствует назначению: исключено смешивание потоков сырья и готовой продукции, обеспечена отдельная обработка и хранение продуктов. Все единицы оборудования имеют паспорта и инструкции по эксплуатации; персонал прошёл инструктаж по безопасному использованию

оборудования.

Вывод:

По итогам контроля установлено, что санитарное содержание пищеблока соответствует требованиям действующих санитарных норм и правил. Система маркировки посуды, инвентаря и уборочных средств организована корректно и исключает риск перекрёстного загрязнения. Процессы санитарной обработки посуды, инвентаря и помещений выполняются в соответствии с утверждёнными регламентами. Оборудование находится в исправном состоянии, используется строго по назначению, контроль его работоспособности организован. Документация по контролю (журналы, акты, графики) ведётся своевременно и в полном объёме. Выявленные незначительные замечания (уточнение хранения отдельных видов овощей, актуализация сроков поверки отдельных приборов) устранены в ходе проверки либо поставлены на контроль с конкретными сроками исполнения.

Таким образом, в пищеблоке МОУ детского сада № 11 обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований к содержанию и обработке предметов производственного окружения, маркировке инвентаря и посуды, а также к эксплуатации и исправности оборудования. Система контроля позволяет минимизировать риски для здоровья воспитанников и гарантировать безопасность организации питания в дошкольном учреждении.

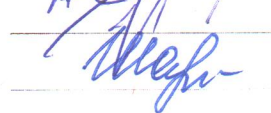
Рекомендации и предложения:

1. Работникам пищеблока, помощникам воспитателей, воспитателям соблюдать требования СанПиН к организации питания воспитанников.
сроки: *постоянно* ответственные: *Хайбулаева А.З., медсестра, работники пищеблока, помощники воспитателей, воспитатели*
2. Хайбулаевой А.З., медицинской сестре усилить контроль за выдачей готовых блюд и соблюдением питьевого режима
сроки: *постоянно* ответственные: *Хайбулаева А.З., медсестра*
3. Комаровой И.Н., заместителю заведующего по АХЧ:
 - провести анализ столовой, кухонной посуды на наличие повреждений
сроки: *до 10.08.2026г.* ответственные: *Комарова И.Н., зам. зав. по АХЧ*
 - своевременно заменять посуду, имеющую недостатки и повреждения
сроки: *постоянно.* ответственные: *Комарова И.Н., зам. зав. по АХЧ*
 - предоставить краску работникам для маркировки посуды
сроки: *до 15.08.2026г.* ответственные: *Комарова И.Н., зам. зав. по АХЧ*
4. Помощникам воспитателей и работникам пищеблока обновить маркировку раздаточной, групповой посуды.
сроки: *до 15.08.2026г.* ответственные: *Комарова И.Н., зам. зав. по АХЧ, помощники воспитателей*

Члены комиссии:

 Язынина Т.Б., педагог-психолог, старший воспитатель

 Воронова А.В., представитель родительской общественности

 Хайбуллаева А.З., медсестра

 Шарипова И.В., воспитатель

С результатами контроля ознакомлены:

 Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко»

Исх. Ибрагимов Ю.Т.
Исх. Дюмиса И.А.
Исх. Пучкова Л.Н.
Исх. Митренева И.К.
Исх. Назарова Е.В.
Исх. Троянова И.
Исх. Неткач Е.С.
Исх. Теллерова И.О.
Исх. Тавишова Е.А.
Исх. Комаров И.А.
Исх. Антропова В.Н.
Исх. Чесикова З.И.
Исх. Сомихова З.С.
Исх. Камнева Д.К.
Исх. Мухомов И.А.
Исх. Карагиреев И.А.
Исх. Савкова С.
Исх. Маманова И.Е.
Исх. Забугаева А.З.

Составила:
И.В.Шарипова