

Аналитическая справка
по итогам планового контроля
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ПИЩЕБЛОКЕ
МАДОУ «Платошинский детский сад «Солнышко»
в корпусе по адресу: с.Курашим, ул. Молодежная,3

В соответствии с планом деятельности на 2023-2024 учебный год, планом работы МАДОУ «Платошинский детский сад «Солнышко» на январь 2024 года, приказом заведующего «Об организации контроля питания» № 212-ОД от 06.09.2024 г., была проведена проверка.

Цель проверки: осуществление качества готовой пищи, соблюдения технологии приготовления и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Сроки проверки: 23.01.2024

Корпус по адресу: с.Курашим, ул. Молодежная,3

Комиссия в составе:

Заместитель заведующего по АХД Гордеева Т.Н.
старшим воспитателем Кузнецовой Г.П.

В сферу контроля включены объекты:

Состояние технологического оборудования, наличие инструкций по работе с технологическим оборудованием; Контроль за состоянием, маркировкой посуды для пищеблока: баки, кастрюли, тазы, ножи, доски, столовая посуда и т.д и разделочного инвентаря; Соблюдение личной гигиены сотрудников, соответствие спецодежды ; Своевременное заполнение «Журнала здоровья сотрудников пищеблока»; Качество поступающей продукции (органолептических показателей), наличие товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации.

Соблюдение правил, сроков хранения и товарного соседства. Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции; Состояние уборочного инвентаря на пищеблоке

Соблюдение принадлежности холодильников и санитарно-гигиенического состояния; Наличие в складском помещении термометра и гидрометра и ведение журнала температурного режима холодильников; Обеспечение С-витаминизация рациона питания (ведение журнала); Соответствие выдаваемых блюд утвержденному меню, согласно возраста и сезона; Закладка продуктов на пищеблоке. Соблюдение технологических карт. Наличие контрольного блюда; Снятие и хранение суточной пробы в течении 3 – х суток (время и дата забора); Соблюдения графика выдачи готовой продукции на группы; Соблюдения и ведение графика выдачи кипяченной воды на группы; Своевременное заполнение документации: Журнал «Бракераж готовой продукции»

Журнал «Бракераж скоропортящейся продукции»; Соблюдение качества и кратности уборки. Ведение журналов:

ЖУРНАЛ - график проведения генеральной уборки

ЖУРНАЛ дезинфекции поверхностей и проветривания помещений пищеблока

Журнал – график кварцевания помещений пищеблока: Наличие и соблюдение инструкций по обработке яичной скорлупы, разведения моющих и дезинфицирующих средств, мытья посуды и кухонного инвентаря; Общее санитарное состояние помещений (раздевалки, туалета, кладовых, цехов и тд)

По результатам контроля выявлено следующее:

Имеется только один гидрометр (необходимо - 2), не хватает уборочного инвентаря для цехов в наличие 2 шт. (необходимо 5 шт.) Все остальные критерии соблюдены в полном объеме.

Рекомендации: приобрести и размесить гидрометр, уборочный инвентарь в срок до 01.03.2024 года

Члены комиссии по обследованию организации питания в ДООУ:

Члены комиссии:

_____/Т.Н.Гордеева
_____/Г.П.Кузнецова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 80760091953345287616995357499410305195481097529

Владелец Зайнетдинова Юлия Андреевна

Действителен с 08.04.2025 по 08.04.2026