

Аналитическая справка по ежемесячному контролю за организацией питания

В МАДОУ «Детский сад №369» г. Перми, Балхашская, 203, за апрель 2022г, ООО «Успех»



№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Исполнение	Примечание
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1. [1])	поставщик / медицинский работник	Ведется журнал	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Имеются в наличии	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	поставщик / ДОУ	Имеются в наличии	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]);наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются сроки реализации продуктов	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются условия хранения продуктов	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ	Ведется журнал	
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	поставщик / ДОУ	Соблюдаются условия хранения продуктов	
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	медицинский работник / ДОУ	Имеются	
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	поставщик / медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	

10	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	поставщик / ДОУ	Имеется в наличии, соблюдается	
11	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
12	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19., 17.6. [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
13	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 4.28 [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
14	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	ДОУ	Соблюдается	
15	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 13.18 [1])	ДОУ	Соблюдается	
16	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	ДОУ	Имеются	
17	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п.15.19. [1]):	ДОУ	Имеются	
*	- соответствуют примерному 10-дневному меню	ДОУ	Соответствуют	
*	- составлены отдельно на два возраста	ДОУ	Соответствуют	
18	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 10 [1])	ДОУ	Ведется	
19	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник / ДОУ	Осуществляется	
20	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Ведется	
21	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	
22	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Осуществляется	
23	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Прилож № 9 [1])	ДОУ	Соблюдается	
24	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	ДОУ	Соблюдается	
25	использование бутилированной воды или кипяченной воды	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	
26	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	

Ст. воспитатель:  Н.А. Шафранова

Дата: 28.04.22

Аналитическая справка по ежемесячному контролю за организацией питания

В МАДОУ «Детский сад №369» г. Перми, Балхашская, 203, за март 2022г, ООО «Успех»



№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Исполнение	Примечание
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1.[1])	поставщик / медицинский работник	Ведется журнал	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Имеются в наличии	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	поставщик / ДОУ	Имеются в наличии	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]):наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются сроки реализации продуктов	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются условия хранения продуктов	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ	Ведется журнал	
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	поставщик / ДОУ	Соблюдаются условия хранения продуктов	
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	медицинский работник / ДОУ	Имеются	
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	поставщик / медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	

Справка

по итогам проверки питьевого режима

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
28.03.2022г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
составе: Муринец О.А.
Шафранова Н.А.

28 апреля 2022 года проводили контроль за соблюдением питьевого режима в
группах №1,2,3,4,5, 6, и на пищеблоке.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН,
и согласно приказа №211-О «Об организации питьевого режима воспитанников МАДОУ «
Детский сад №369»г. Перми на 2021-2022 учебный год

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды при условии ее
хранения не более 3-х часов. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего
времени нахождения в детском саду. По желанию ребенка воспитатель или помощник
воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, повар
Боярская Н.Г. выдает кипяченую воду на группы, фиксируя в графике выдачи.
На группах имеются инструкция по организации питьевого режима и порядок раздачи
кипяченой воды в группах(прилагается)

В игровых комнатах каждой группы организованы места для раздачи питьевой воды.
Выдача воды организуется с учетом санитарных и гигиенических норм (индивидуальная
посуда для каждого ребенка). Воду дают детям в стеклянных чашках. При этом чашки
ставятся на специальные промаркированные подносы для чистой и использованной
посуды.

Обработка посуды соответствует санитарным нормам и правилам, как в группе так и на
пищеблоке.

Показатели/группы	№1	№2	№3	№4	№5	№6
Наличие в группе места раздачи воды	+	+	+	+	+	+
Наличие питьевой воды в емкости	+	+	+	+	+	+
Доступность для детей	-	+	+	+	+	+
Сменяемость воды (каждые 3 часа)	+	+	+	+	+	+
Фиксация в графике	+	+	+	+	+	+
Температура воды(+18-20°)	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние емкости для воды	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние чашек	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние подносов	+	+	+	+	+	+
Маркировка подносов	+	+	+	+	+	+
Наличие одноразовых стаканчиков	-	-	-	-	-	-
Эстетика места раздачи воды	-	+	+	+	+	+

Заключение: Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с
требованиями СанПиН.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
О. А. Муринец _____
Н.А. Шафранова _____



Справка

по итогам проверки питьевого режима

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
28.03.2022г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
составе: Муринец О.А.

Шафранова Н.А.

28 марта 2022 года проводили контроль за соблюдением питьевого режима в
группах №1,2,3,4,5, 6, и на пищеблоке.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН,
и согласно приказа №211-О «Об организации питьевого режима воспитанников МАДОУ «
Детский сад №369»г. Перми на 2021-2022 учебный год

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды при условии ее
хранения не более 3-х часов. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего
времени нахождения в детском саду. По желанию ребенка воспитатель или помощник
воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, повар
Боярская Н.Г. выдает кипяченую воду на группы, фиксируя в графике выдачи.
На группах имеются инструкция по организации питьевого режима и порядок раздачи
кипяченой воды в группах(прилагается)

В игровых комнатах каждой группы организованы места для раздачи питьевой воды.
Выдача воды организуется с учетом санитарных и гигиенических норм (индивидуальная
посуда для каждого ребенка). Воду дают детям в стеклянных чашках. При этом чашки
ставятся на специальные промаркированные подносы для чистой и использованной
посуды.

Обработка посуды соответствует санитарным нормам и правилам, как в группе так и на
пищеблоке.

Показатели/группы	№1	№2	№3	№4	№5	№6
Наличие в группе места раздачи воды	+	+	+	+	+	+
Наличие питьевой воды в емкости	+	+	+	+	+	+
Доступность для детей	-	+	+	+	+	+
Сменяемость воды (каждые 3 часа)	+	+	+	+	+	+
Фиксация в графике	+	+	+	+	+	+
Температура воды(+18-20°)	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние емкости для воды	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние чашек	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние подносов	+	+	+	+	+	+
Маркировка подносов	+	+	+	+	+	+
Наличие одноразовых стаканчиков	-	-	-	-	-	-
Эстетика места раздачи воды	-	+	+	+	+	+

Заключение: Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с
требованиями СанПиН.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

О. А. Муринец

Н.А. Шафранова



Акт

по итогам проверки закладки продуктов питания на пищеблоке
МАДОУ «Детский сад №369г. Перми,
корпус Балхашская от 25.03.2022г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А. Шафранова,
Г.М. Барыева

в присутствии повара Боярской Н.Г. провели проверку наличия и закладки продуктов питания на обед 25.03.22, согласно меню.

В результате проверки было выявлено следующее:

Обед: 104детей(дети 3-7 лет)
Меню на 25.03.22

Огурец соленый
Суп картофельный с бобовыми
Картофельная запеканка с мясом
Соус томатный
Напиток морковно-яблочный
Хлеб пшеничный/ржаной

Продукты по меню	кг	Продукты/ фактическое количество/кг	
Огурец соленый	5,2	Огурец соленый	5,2
Морковь	5,096	Морковь	5,096
Картофель	22,36	Картофель	22,36
Лук	8,34	Лук	8,34
Яйцо	0,416	Яйцо	0,416
Говядина	12,688	Говядина	12,688
Масло сливочное	2,5	Масло сливочное	2,5
Морковь	2,22	Морковь	2,22
Мука	0,312	Мука	0,312
Сахар	1,144	Сахар	1,144
Хлеб пшеничный	2,080	Хлеб пшеничный	2,080
Хлеб ржаной	2,6	Хлеб ржаной	2,6
Яблоко	4,056	Яблоко	4,056
Томатная паста	0,832	Томатная паста	0,832
Крупа, горох	1,664	Крупа, горох	1,664

В результате проверки было выявлено следующее:

Фактическое наличие продуктов соответствовало количеству продуктов, выписанных по меню.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания:

Н. А. Шафранова _____
Г.М. Барыева _____



Справка
по итогам проверки
выдачи готовой продукции из пищеблока на группы
МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе:

Н. А. Шафранова,
Г. М. Барыева

Проводили проверку 24.03.2022г. на пункте раздачи готовой пищи.

Цель проведения контроля: Соблюдение правил выдачи готовой продукции из пищеблока на группы

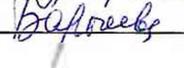
Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за процедурой выдачи готовой пищи (обед) представителями родительской общественности и представителями администрации ДОУ.
2. Проверка соответствия фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи или в группах) цикличному меню.

№	Критерии контроля	оценка	Комментарии
1	Санитарное состояние зоны выдачи пищи	Удв.	
2	Эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Удв.	
3	Наличие меню на текущую дату	+	
4	Соответствие меню фактическому рациону	Соответ.	
5	Наличие графика выдачи пищи на холодный/теплый период	+	
6	Выдача пищи в соответствии с графиком	Соответ.	
7	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	+	
8	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+	
9	Наличие спецодежды у помощника воспитателя	+	
10	Наличие СИЗ у работников пищеблока	+	
11	Наличие СИЗ у помощника воспитателя	+	

Результат: нарушений и замечаний в ходе проверки не выявлено.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

Н. А. Шафранова 
Г. М. Барыева 



Справка по итогам проверки

по теме «Культура поведения детей за столом»

МАДОУ «Детский сад №369» г. Перми, корпус Балхашская

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А. Шафранова,
Г. М. Барыева

Проводили проверку с 21 по 25.03.2022г. в группах №1,2,3,4,6.

Цель проведения контроля: Соблюдение детьми правил поведения за столом, отношение к приему пищи

Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за детьми во время подготовки и приема пищи.
2. Беседы с детьми.

Возраст	Задачи КГН	Да/ нет	Комментарии
2-3 года	- Закрепить умения самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать лицо и руки полотенцем, опрятно есть, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, полоскать рот по напоминанию взрослого.	да	- не напоминают о том, что нужно полоскать рот
	- Сформировать умения выполнять элементарные правила культурного поведения: не выходить из-за стола, не закончив еду, говорить спасибо.	да	
3-4 года	- Научить самостоятельно и аккуратно мыть руки, лицо, правильно пользоваться мылом, расческой, насухо вытираться после умывания, вешать полотенце на свое место.	да	- не напоминают о том, что нужно полоскать рот
	- Сформировать навыки приема пищи: не крошить хлеб, правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой, пережевывать пищу с закрытым ртом.	да	
4-5 лет	- Совершенствовать приобретенные умения: пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом), салфеткой, полоскать рот после еды.	да	- не напоминают о том, что нужно полоскать рот; - редко пользуются вилкой.
5-6 лет	- Закрепить умения правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом.	да	- не напоминают о том, что нужно полоскать рот - редко пользуются вилкой.
	- Продолжать прививать навыки культуры поведения: выходя из-за стола, тихо задвигать стул, благодарить взрослых.	да	
6-7 лет	- Закрепить навыки культуры поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой	да	- не напоминают о том, что нужно полоскать рот - редко пользуются вилкой.

Результат:

Аналитическая справка по ежемесячному контролю за организацией питания

В МАДОУ «Детский сад №369» г. Перми, Балхашская, 203, за февраль 2022г, ООО «Успех»



№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Месяц	Применение
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1.[1])	поставщик / медицинский работник	Ведется журнал	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Имеются в наличии	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	поставщик / ДОУ	Имеются в наличии	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]);наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются сроки реализации продуктов	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются условия хранения продуктов	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ	Ведется журнал	
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	поставщик / ДОУ	Соблюдаются условия хранения продуктов	
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	медицинский работник / ДОУ	Имеются	
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	поставщик / медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	

Аналитическая справка

по итогам проверки сбора, хранения пищевых отходов
МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
21.02.2022г



Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А. Шафранова,

Г. М. Барыева

Проводили проверку 21.02.2022г. на пищеблоке и в группах №1,2,3,4,5,6

В ДОУ сбор и хранение пищевых отходов осуществляется строго в соответствии с действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными нормативно-правовыми актами :

ФЗ № 89 «Об отходах производства и потребления»;

ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СП 2.4.3648-20,

СП 3.1/2.4.3598-20,

MP 2.4.0180-20,

MP 2.4.0179-20,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые отходы в группах собираются в промаркированную специальную тару с крышкой (кастрюли), после каждого приема пищи уносят в общий промаркированный бак, который находится в отдельном прохладном помещении. Тара для пищевых отходов на группах после каждого приема пищи промывается дезинфицирующим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Очистка общего бака проводится по мере заполнения не более чем на 2/3 объема.

В теплый период (при температуре выше + 8 С) отходы хранятся не больше 12 часов, в холодный (ниже + 8 С) срок хранения составляет 30 часов.

Ежедневно в конце дня специальная тара (общий бак для отходов) независимо от наполнения очищается, промывается дезинфицирующим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Ответственные за сбор и хранение пищевых отходов в группах-помощники воспитателей, на пищеблоке – шеф-повар.

Заключение: в ДОУ сбор и хранение пищевых отходов осуществляется строго в соответствии с действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

Н. А. Шафранова _____

Г. М. Барыева _____



Акт проверки пищеблока

От 16.01.22

МАДОУ «Детский сад №369» г. Перми, Балхашская, 203

Соблюдение санитарно-гигиенических норм хранения продуктов на складе

1. Температурный режим хранения продуктов питания.

№	Объект контроля	Норма	Факт	Примечание
1	Исправность термометров	Рабочее состояние	исправны	
2	Отсутствие намерзшего льда в морозильной камере	Отсутствие	нет	
3	Соблюдение графика мытья холодильника	1 раз в месяц	соблюд	
4	Ведение журнала учета температурного режима в холодильных камерах	Ежедневно	ведется	
5	Соответствие нужной температуры:			
	Молоко, сливочное масло, сметана, творог, кефир, йогурт	От 0° до +2° С	соот-ет	
	Сыр	От 0° до +6° С	соот-ет	
	Яйца	Около 0°С	соот-ет	
	Мясо, кура, рыба (заморожен)	Не выше -18° С	соот-ет	
	Фрукты и зелень	Не выше +12° С	соот-ет	
	Сахар и кондитерские изделия	Не выше +15° С	соот-ет	
	Соленые овощи	Не выше +10° С	соот-ет	
	Вареные овощи	Не выше +5° С	соот-ет	
	Консервы	Смотреть на упаковке		
	Крупы, картофель, корнеплоды, капуста	Не выше +10° С	соот-ет	

2. Требования к месту хранения продуктов питания.

№	Объект контроля	Норма	Факт	Примечание
1	Ведение журнала учета влажности в складских помещениях	Ежедневно	ведется	
2	Соблюдение графика мытья складских помещений	По графику	по графику	
3	Молоко	В холодильной камере, в упаковке производителя	да	
4	Сливочное масло	В холодильной камере, в лотках в заводской таре или брусками, обернутыми в пергамент	да	
5	Сыр	В холодильной камере, в потребительской таре	да	
6	Творог и сметана	В холодильной камере, в таре с крышкой	да	
7	Яйца	В холодильной камере на отдельной полке в кассетах	да	
8	Мясо, кура, рыба	В холодильной камере отдельно	да	

Завед. З.И.И.

Аналитическая справка по ежемесячному контролю за организацией питания

В МАДОУ «Детский сад №369» г. Перми, Балхашская, 203, за январь 2022г

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Месяц	Примечание
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1.[1])	поставщик / медицинский работник	Ведется журнал	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Имеются в наличии	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	поставщик / ДОУ	Имеются в наличии	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]):наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются сроки реализации продуктов	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются условия хранения продуктов	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ	Ведется журнал	
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	поставщик / ДОУ	Соблюдаются условия хранения продуктов	
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг,	медицинский работник / ДОУ	Имеются	

	овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы			
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	поставщик / медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	
10	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	поставщик / ДОУ	Имеется в наличии, соблюдается	
11	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
12	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19., 17.6. [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
13	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 4.28 [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
14	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	ДОУ	Соблюдается	
15	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 13.18 [1])	ДОУ	Соблюдается	
16	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	ДОУ	Имеются	
17	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п.15.19. [1]):	ДОУ	Имеются	
*	- соответствуют примерному 10-дневному меню	ДОУ	Соответствуют	
*	- составлены отдельно на два возраста	ДОУ	Соответствуют	
18	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 10 [1])	ДОУ	Ведется	
19	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник / ДОУ	Осуществляется	
20	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Ведется	
21	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	
22	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Осуществляется	
23	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Прилож № 9 [1])	ДОУ	Соблюдается	
24	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	ДОУ	Соблюдается	
25	использование бутилированной воды или кипяченной воды	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	
26	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	

Ст. воспитатель:  Н.А. Шафранова

Дата: 28.01.22



Аналитическая справка по ежемесячному контролю за организацией питания

В МАДОУ «Детский сад №369» г. Перми, Балхашская, 203 за декабрь 2021г Дата: 29.12.21

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Месяц	Примечание
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1.[1])	поставщик / медицинский работник	Ведется журнал	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Имеются в наличии	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	поставщик / ДОУ	Имеются в наличии	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются сроки реализации продуктов	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются условия хранения продуктов	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ	Ведется журнал	
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	поставщик / ДОУ	Соблюдаются условия хранения продуктов	
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	медицинский работник / ДОУ	Имеются	



Справка

по итогам проверки питьевого режима

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
03.12.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
составе: Муринец О.А.

Шафранова Н.А.

С 01 по 03 декабря 2021 года проводили контроль за соблюдением питьевого режима в группах №1,2,3,4,5, 6, и на пищеблоке.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН, и согласно приказа №211-О «Об организации питьевого режима воспитанников МАДОУ «Детский сад №369»г. Перми на 2021-2022 учебный год

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду. По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, ст. повар Арефьева Н.Н. выдает кипяченую воду на группы, фиксируя в графике выдачи. На группах имеются инструкция по организации питьевого режима и порядок раздачи кипяченой воды в группах(прилагается)

В игровых комнатах каждой группы организованы места для раздачи питьевой воды. Выдача воды организуется с учетом санитарных и гигиенических норм (индивидуальная посуда для каждого ребенка). Воду дают детям в стеклянных чашках. При этом чашки ставятся на специальные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.

Обработка посуды соответствует санитарным нормам и правилам, как в группе так и на пищеблоке.

Показатели/группы	№1	№2	№3	№4	№5	№6
Наличие в группе места раздачи воды	+	+	+	+	+	+
Наличие питьевой воды в емкости	+	+	+	+	+	+
Доступность для детей	-	+	+	+	+	+
Сменяемость воды (каждые 3 часа)	+	+	+	+	+	+
Фиксация в графике	+	+	+	+	+	+
Температура воды(+18-20°)	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние емкости для воды	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние чашек	+	+	+	+	+	+
Санитарное состояние подносов	+	+	+	+	+	+
Маркировка подносов	+	+	+	+	+	+
Наличие одноразовых стаканчиков	-	-	-	-	-	-
Эстетика места раздачи воды	-	+	+	+	+	+

Заключение: Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

О. А. Муринец

Н.А. Шафранова



Справка
по итогам проверки
выдачи готовой продукции из пищеблока на группы

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
29.11.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А.Шафранова,
Г.М. Барыева

Проводили проверку 29.11.2021г. на пункте раздачи готовой пищи.

Цель проведения контроля: Соблюдение правил выдачи готовой продукции из пищеблока на группы

Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за процедурой выдачи готовой пищи (обед) представителями родительской общественности и представителями администрации ДОУ.
2. Проверка соответствия фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи или в группах) цикличному меню.
3. Ведение соответствующей документации.

№	Критерии контроля	оценка	Комментарии
1	Санитарное состояние зоны выдачи пищи	Удв.	
2	Эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Удв.	
3	Наличие меню на текущую дату	+	
4	Соответствие меню фактическому рациону	Соответ.	
5	Наличие графика выдачи пищи на холодный/теплый период	+	
6	Выдача пищи в соответствии с графиком	Соответ.	
7	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	+	
8	Наличие журнала для выдачи пищи(с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	+	
9	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+	
10	Наличие спецодежды у помощника воспитателя	+	
11	Наличие СИЗ у работников пищеблока	+	
12	Наличие СИЗ у помощника воспитателя	+	

Результат: нарушений и замечаний в ходе проверки не выявлено.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

Н. А.Шафранова _____
Г.М. Барыева _____



Акт

по итогам проверки закладки продуктов питания на пищеблоке
МАДОУ «Детский сад №369г. Перми,
корпус Балхашская от 29.11.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А. Шафранова,
Г.М. Барыева

в присутствии шеф-повара Арефьевой Н.Н. провели проверку наличия и закладки продуктов питания на обед 29.11.21, согласно меню.

В результате проверки было выявлено следующее:

Обед: 104детей
Меню на 29.11.21

Икра кабачковая
Щи из свежей капусты с картофелем
Тефтели из говядины в молочном соусе
Макароны отварные с овощами
Компот из смеси сухофруктов
Хлеб пшеничный

Продукты по меню		Продукты/ фактическое количество/	
Икра кабачковая	5кг	Икра кабачковая	5кг
Капуста св	5,2кг	Капуста св	5,2кг
Картофель	2,5кг	Картофель	2,5кг
Лук	5,5кг	Лук	5,5кг
Рожки	4,1кг	Рожки	4,1кг
Масло раст	416г	Масло раст	416г
Говядина	5,4кг	Говядина	5,4кг
Зеленый горошек	3 банки	Зеленый горошек	3 банки
Масло сливочное	863г	Масло сливочное	863г
Молоко	2,340л	Молоко	2,340л
Морковь	2,225кг	Морковь	2,225кг
Мука	156г	Мука	156г
Сахар	967г	Сахар	967г
Хлеб пшеничный	5,137	Хлеб пшеничный	5,137
Сметана	1,040	Сметана	1,040
Соль	416	Соль	416
Сухофрукты	1,87	Сухофрукты	1,87
Томатная паста	457	Томатная паста	457

В результате проверки было выявлено следующее:

Фактическое наличие продуктов соответствовало количеству продуктов, выписанных по меню.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания:

Н. А. Шафранова
Г.М. Барыева



Аналитическая справка

по итогам проверки питьевого режима

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская ст.

28.10.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
составе: Муринец О.А.

Шафранова Н.А.

26,27 октября 2021 года проводили контроль за соблюдением питьевого режима в группах №1,4,5,на пищеблоке.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН, и согласно приказа №211-О «Об организации питьевого режима воспитанников МАДОУ «Детский сад №369»г. Перми на 2021-2022 учебный год

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду. По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, ст. повар Арефьева Н.Н. выдает кипяченую воду на группы, фиксируя в графике выдачи. На группах имеются инструкция по организации питьевого режима и порядок раздачи кипяченой воды в группах(прилагается)

В игровых комнатах каждой группы организованы места для раздачи питьевой воды. Выдача воды организуется с учетом санитарных и гигиенических норм (индивидуальная посуда для каждого ребенка). Воду дают детям в стеклянных чашках. При этом чашки ставятся на специальные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.

Обработка посуды соответствует санитарным нормам и правилам, как в группе так и на пищеблоке.

Показатели/группы	№1	№4	№5
Наличие в группе места раздачи воды	+	+	+
Наличие питьевой воды в емкости	+	+	+
Доступность для детей	-	+	+
Сменяемость воды (каждые 3 часа)	+	+	+
Фиксация в графике	+	+	+
Температура воды(+18-20°)	+	+	+
Санитарное состояние емкости для воды	+	+	+
Санитарное состояние чашек	+	+	+
Санитарное состояние подносов	+	+	+
Маркировка подносов	+	+	+
Наличие одноразовых стаканчиков	-	-	-
Эстетика места раздачи воды	-	+	-

Заключение: Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

О. А. Муринец

Н.А. Шафранова



Аналитическая справка

по итогам проверки сбора, хранения пищевых отходов

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
28.10.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А.Шафранова,

Г.М. Барыева

Проводили проверку 26.10.2021г. на пищеблоке и в группах №1,4,5.

В ДОУ сбор и хранение пищевых отходов осуществляется строго в соответствии с действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными нормативно-правовыми актами :

ФЗ № 89 «Об отходах производства и потребления»;

ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СП 2.4.3648-20,

СП 3.1/2.4.3598-20,

МР 2.4.0180-20,

МР 2.4.0179-20,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые отходы в группах собираются в промаркированную специальную тару с крышкой (кастрюли), после каждого приема пищи уносят в общий промаркированный бак, который находится в отдельном прохладном помещении. Тара для пищевых отходов на группах после каждого приема пищи промывается дезинфицирующим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Очистка общего бака проводится по мере заполнения не более чем на 2/3 объема.

В теплый период (при температуре выше + 8 С) отходы хранятся не больше 12 часов, в холодный (ниже + 8 С) срок хранения составляет 30 часов.

Ежедневно в конце дня специальная тара (общий бак для отходов) независимо от наполнения очищается, промывается дезинфицирующим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Ответственные за сбор и хранение пищевых отходов в группах-помощники воспитателей, на пищеблоке –шеф-повар.

Заключение: в ДОУ сбор и хранение пищевых отходов осуществляется строго в соответствии с действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

Н. А.Шафранова

Г.М. Барыева



Аналитическая справка

по итогам проверки выдачи готовой продукции из пищеблока на
группы

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
29.11.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством
питания в составе :

Н. А.Шафранова,
Г.М. Барыева

Проводили проверку 29.11.2021г. на пункте раздачи готовой пищи.

Цель проведения контроля: Соблюдение правил выдачи готовой продукции
из пищеблока на группы

Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за процедурой выдачи готовой пищи (обед) представителями
родительской общественности и представителями администрации ДОУ.
2. Проверка соответствия фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи
или в группах) цикличному меню.
3. Ведение соответствующей документации.

№	Критерии контроля	оценка	Комментарии
1	Санитарное состояние зоны выдачи пищи	Удв.	
2	Эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Удв.	
3	Наличие меню на текущую дату	+	
4	Соответствие меню фактическому рациону	Соответ.	
5	Наличие графика выдачи пищи на холодный/теплый период	+	
6	Выдача пищи в соответствии с графиком	Соответ.	
7	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	+	
8	Наличие журнала для выдачи пищи(с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	+	
9	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+	
10	Наличие спецодежды у помощника воспитателя	+	
11	Наличие СИЗ у работников пищеблока	+	
12	Наличие СИЗ у помощника воспитателя	+	

Результат: нарушений и замечаний в ходе проверки не выявлено.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством
питания

Н. А.Шафранова _____
Г.М. Барыева _____



Акт

по итогам проверки закладки продуктов питания на пищеблоке
МАДОУ «Детский сад №369г. Перми,
корпус Балхашская от 29.11.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А. Шафранова,
Г.М. Барыева

в присутствии шеф-повара Арефьевой Н.Н. провели проверку наличия и закладки продуктов питания на обед 29.11.21, согласно меню.

В результате проверки было выявлено следующее:

Обед: 104детей
Меню на 29.11.21

Икра кабачковая
Щи из свежей капусты с картофелем
Тефтели из говядины в молочном соусе
Макароны отварные с овощами
Компот из смеси сухофруктов
Хлеб пшеничный

Продукты по меню		Продукты/ фактическое количество/	
Икра кабачковая	5кг	Икра кабачковая	5кг
Капуста св	5,2кг	Капуста св	5,2кг
Картофель	2,5кг	Картофель	2,5кг
Лук	5,5кг	Лук	5,5кг
Рожки	4,1кг	Рожки	4,1кг
Масло раст	416г	Масло раст	416г
Говядина	5,4кг	Говядина	5,4кг
Зеленый горошек	3 банки	Зеленый горошек	3 банки
Масло сливочное	863г	Масло сливочное	863г
Молоко	2,340л	Молоко	2,340л
Морковь	2,225кг	Морковь	2,225кг
Мука	156г	Мука	156г
Сахар	967г	Сахар	967г
Хлеб пшеничный	5,137	Хлеб пшеничный	5,137
Сметана	1,040	Сметана	1,040
Соль	416	Соль	416
Сухофрукты	1,87	Сухофрукты	1,87
Томатная паста	457	Томатная паста	457

В результате проверки было выявлено следующее:

Фактическое наличие продуктов соответствовало количеству продуктов, выписанных по меню.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания:

Н. А. Шафранова _____
Г.М. Барыева _____



Аналитическая справка

по итогам проверки питьевого режима

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
28.10.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
составе: Муринец О.А.
Шафранова Н.А.

С 26 по 29 октября 2021 года проводили контроль за соблюдением питьевого режима в группах №1,4,5,на пищеблоке.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН, и согласно приказа №211-О «Об организации питьевого режима воспитанников МАДОУ «Детский сад №369»г. Перми на 2021-2022 учебный год

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду. По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, ст. повар Арефьева Н.Н. выдает кипяченую воду на группы, фиксируя в графике выдачи. На группах имеются инструкция по организации питьевого режима и порядок раздачи кипяченой воды в группах(прилагается)

В игровых комнатах каждой группы организованы места для раздачи питьевой воды. Выдача воды организуется с учетом санитарных и гигиенических норм (индивидуальная посуда для каждого ребенка).Воду дают детям в стеклянных чашках. При этом чашки ставятся на специальные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.

Обработка посуды соответствует санитарным нормам и правилам, как в группе так и на пищеблоке.

Показатели/группы	№1	№4	№5
Наличие в группе места раздачи воды	+	+	+
Наличие питьевой воды в группе	+	+	+
Доступность для детей		+	+
Сменяемость воды (каждые 3 часа)	+	+	+
Фиксация в графике	+	+	+
Температура воды(+18-20°)	+	+	+
Санитарное состояние емкости для воды	+	+	+
Санитарное состояние чашек	+	+	+
Санитарное состояние подносов	+	+	+
Маркировка подносов	+	+	+
Наличие одноразовых стаканчиков	-	-	-
Эстетика места раздачи воды	+	+	+

Заключение: Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

О. А. Муринец
Шафранова Н.А.

Аналитическая справка

по итогам проверки сбора, хранения пищевых отходов:

МАДОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская от
28.10.2021г



Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А. Шафранова,

Г. М. Барыева

Проводили проверку 26.10.2021г. на пищеблоке и в группах №1,4,5.

В ДОУ сбор и хранение пищевых отходов осуществляется строго в соответствии с действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными нормативно-правовыми актами :

ФЗ № 89 «Об отходах производства и потребления»;

ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СП 2.4.3648-20,

СП 3.1/2.4.3598-20,

МР 2.4.0180-20,

МР 2.4.0179-20,

СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые отходы в группах собираются в промаркированную специальную тару с крышкой (кастрюли), после каждого приема пищи уносят в общий промаркированный бак, который находится в отдельном прохладном помещении. Тара для пищевых отходов на группах после каждого приема пищи промывается дезинфицирующим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Очистка общего бака проводится по мере заполнения не более чем на 2/3 объема.

В теплый период (при температуре выше + 8 С) отходы хранятся не больше 12 часов, в холодный (ниже + 8 С) срок хранения составляет 30 часов.

Ежедневно в конце дня специальная тара (общий бак для отходов) независимо от наполнения очищается, промывается дезинфицирующим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Ответственные за сбор и хранение пищевых отходов в группах-помощники воспитателей, на пищеблоке –шеф-повар.

Заключение: в ДОУ сбор и хранение пищевых отходов осуществляется строго в соответствии с действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

Н. А. Шафранова

Г. М. Барыева



Аналитическая справка

по итогам проверки питьевого режима

МАДОУ «Детский сад №369г. Пермь, корпус Балхашская от
28.10.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
составе: Мурунец О.А.

Шафранова Н.А.

26,27 октября 2021 года проводили контроль за соблюдением питьевого режима в
группах №1,4,5,на пищеблоке.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН,
и согласно приказа №211-О «Об организации питьевого режима воспитанников МАДОУ «
Детский сад №369»г. Пермь на 2021-2022 учебный год

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды при условии ее
хранения не более 3-х часов . Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего
времени нахождения в детском саду. По желанию ребенка воспитатель или помощник
воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, ст.
повар Арефьева Н.Н. выдает кипяченую воду на группы, фиксируя в графике выдачи.
На группах имеются инструкция по организации питьевого режима и порядок раздачи
кипяченой воды в группах(прилагается)

В игровых комнатах каждой группы организованы места для раздачи питьевой воды.
Выдача воды организуется с учетом санитарных и гигиенических норм (индивидуальная
посуда для каждого ребенка).Воду дают детям в стеклянных чашках. При этом чашки
ставятся на специальные промаркированные подносы для чистой и использованной
посуды.

Обработка посуды соответствует санитарным нормам и правилам, как в группе так и на
пищеблоке.

Показатели/группы	№1	№4	№5
Наличие в группе места раздачи воды	+	+	+
Наличие питьевой воды в емкости	+	+	+
Доступность для детей	-	+	+
Сменяемость воды (каждые 3 часа)	+	+	+
Фиксация в графике	+	+	+
Температура воды(+18-20°)	+	+	+
Санитарное состояние емкости для воды	+	+	+
Санитарное состояние чашек	+	+	+
Санитарное состояние подносов	+	+	+
Маркировка подносов	+	+	+
Наличие одноразовых стаканчиков	-	-	-
Эстетика места раздачи воды	-	+	-

Заключение: Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

О. А. Муринец 

Н.А. Шафранова 



Аналитическая справка

по итогам проверки сбора, хранения пищевых отходов
МАОУ «Детский сад №369г. Перми, корпус Балхашская ст.
28.10.2021г

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в составе :

Н. А.Шафранова,

Г.М. Барыева

Проводили проверку 26.10.2021г. на пищеблоке и в группах №1,4,5.

В ДОУ сбор и хранение пищевых отходов осуществляется строго в соответствии с действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными нормативно-правовыми актами :

ФЗ № 89 «Об отходах производства и потребления»;

ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СП 2.4.3648-20,

СП 3.1/2.4.3598-20,

МР 2.4.0180-20,

МР 2.4.0179-20,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые отходы в группах собираются в промаркированную специальную тару с крышкой (кастрюли), после каждого приема пищи уносят в общий промаркированный бак, который находится в отдельном прохладном помещении. Тара для пищевых отходов на группах после каждого приема пищи промывается дезинфицирующим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Очистка общего бака проводится по мере заполнения не более чем на 2/3 объема.

В теплый период (при температуре выше + 8 С) отходы хранятся не больше 12 часов, в холодный (ниже + 8 С) срок хранения составляет 30 часов.

Ежедневно в конце дня специальная тара (общий бак для отходов) независимо от наполнения очищается, промывается дезинфицирующим средством, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

.Ответственные за сбор и хранение пищевых отходов в группах-помощники воспитателей, на пищеблоке –шеф-повар.

Заключение: в ДОУ сбор и хранение пищевых отходов осуществляется строго в соответствии с действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

Члены Комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания

Н. А.Шафранова

Г.М. Барыева

Аналитическая справка по

ежемесячному контролю за организацией питания

в корпусе Быховская 203

Месяц: сентябрь 2021



№ п/п	Позиции	
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1.[1])	+
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов) Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	+
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пи-щеблок должен работать на полуфабрикатах	+
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	+
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	+
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	+
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	+
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	+
10	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	+
11	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	+