

Аналитическая справка по
ежемесячному контролю за организацией питания

■ корпусе Братская в а

Месяц: май 2012

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	С	о
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1.[1])	поставщик / ме-дицинский ра-ботник	да	
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	поставщик / ДОУ / медицинский работник	исполнено	
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	поставщик / ДОУ	исполнено	
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	соблюдается	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	соблюдается	

6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ	ведется
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	соответствует требованиям
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	имеется
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (п. 13.13. [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 и соблюдается
11	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	поставщик / ДОУ	в наличии
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	в наличии
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	в наличии
17	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п.15.19. [1]):	ДОУ	имеется
*	- соответствуют примерно 10-дневному меню	ДОУ	имеется и
*	- составлены отдельно на два возраста	ДОУ	да
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	ведется
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 "контроль"
23	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 9 [1])	ДОУ	отсутствуют
24	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	ДОУ	проводится
25	использование бутилированной воды или кипяченной воды	медицинский работник / ДОУ	каждый день
26	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	медицинский работник / ДОУ	в достатке

ст. воспитатель гл. Мамурова Е. А.
 завхоз гл. В. В. Коркина