



контроля комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 24 июня 2025

№ 2

Цель проверки: организация питания детей в детском саду

Место проверки: пищеблок детского сада

Комиссия в составе:

Маселко О.В., Мурадян Т.Р., Мельниковой Е.В., Пивовар В.А., Щербань Д.О.

(представитель родительской общественности), провела проверку организации питания в детском саду.

В ходе проверки было проанализировано:

1. Работа пищеблока;
2. Проверка выхода готовой продукции;
3. Отбор и хранение суточных проб.

Наименование блюд	Норма на 1 ребенка по меню	Выход на 1 ребенка по факту
Обед (дети от 3 лет до 7 лет)	х	х
Суп картофельный с фрикадельками	200	200
Печень тушеная в соусе	70	70

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию СанПиН. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, уборка пищеблока выполняется в соответствии с графиком. Помещение пищеблока оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиН.

~~Заведующий хозяйством следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.~~

Требования к технологическому оборудованию строго соблюдаются: возле каждой единицы технологического оборудования расположены инструкции по применению и технике безопасности. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Рабочие поверхности производственных столов ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

Комиссией установлено, что на пищеблоке имеется документация:

- 10–дневное меню и ежедневное меню – требование.
- График выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными группами.
- Должностные инструкции работников пищеблока (с ознакомлением).
- Инструкции по ОТ для работы с технологическим оборудованием.
- Технологические карты.

В присутствии шеф-повара Борышполец Светланы Ивановны

Комиссия провела контрольное взвешивание блюд и установила:

Каша вязкая пшеничная	150	150
Огурцы (нарезка)	38	38
Компот из яблок	200	200
Хлеб деревенский	40	40

Вывод: выход порций соответствует выходу по меню-требованию

Ежедневно отбираются пробы готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранятся в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре не ниже + 2 градусов С. Суточные пробы оформлены в соответствии с СанПин.

Вывод: считать работу пищеблока удовлетворительной.

Маселко О.В.,

Мурадян Т.Р.,

Мельникова Е.В.,

Пивовар В.А.,

Щербань Д.О.

