



Заведующий
офисом
Найбалье
Николаевна

**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
ДЕПАРТАМЕНТ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ,
ИНВЕСТИЦИЙ И ТОРГОВЛИ**

Галактионовская ул., 25, г. Самара, Россия, 443020
Тел.: (846) 333 3929; факс: (846) 332 5454; e-mail trade.office@samadm.ru

«22» августа 2023 г.

СПРАВКА

Нами, специалистами Департамента Буцитарки С. И.,
Корейковой Ю. Н.

с участием специалиста Министерства
образования Администрации
г.о. Самара Румишневой Н. В.

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей
в МБДОУ «Детский сад комбинированного
вида № 261» г.о. Самара
(Курдюковском районе).

Присутствовали:

Начальником отдела качества образования
Мещерякова Надежда Сергеевна

В ходе обследования установлено:

1. Количество детей всего 241, в т.ч. ~~всего - 44~~ на день обследования 136 чел., в т.ч. ~~всего - 9~~
2. Стоимость рациона питания в день: ясли 156,76 руб/сад 193,57 руб.
3. Договора на поставку продуктов питания/организацию питания Компакт
№ 6/23 от 23.01.2023 сроком действия до 31.12.2023
(бюджет); договор № 23 от 01.07.2020 на
первичный и последующий ремонт в МБДОУ
(небюджетное учреждение).
заключены с ООО «Возможности» в лице
директора Жарикова И. М.

4. Приказы по организации питания детей № 4 от 09.08.2023 г.
 «Об организации питания детей»; Протокол
 Ком. Комиссии в составе (ч. 3): завхоза
 Дорфман Н.Н., ответственного за ОП Томмова С. П.,
 Комиссарова Батсеева Ю.И., инспектор ОК Макарова И.И.
5. Двухнедельное меню, утверждённое руководителем МБДОУ (СанПиН
 2.3/2.4.3590-20, далее – СанПиН, п.8.1.3.), соответствие фактического рациона
 двухнедельному меню (п.8.1.4.) Предоставлено письменное
 экспертное мнение для их соответствия каде-
 дией воспитанников для многократного
 питания детей, утверждено руководителем
 МБДОУ. При формировании
 фактического рациона питания исключены
 яйца и от завтрака, свиные сосиски, сосиски
 в обол. (14/08, 15/08, 17/08, 18/08, 21/08, 23/08), масло «Бирле»
 6. Ежедневное меню (СанПиН, п.8.1.7.; Постановление № 1515 от 21.09.20 г.
 п.9,10) Предоставлено, размещено в
 доступной для родителей
 форме.

7. Анализ меню за 10 дней (Приложение 2 к Справке) При анализе
 меню с 09.08.2023 г. по 22.08.2023 г. Удоволь-
 ственно, что в рацион включались
 овощи и мяса - 4 раза, капуста -
 5 раз, рыба - 3 раза, сыр - 5 раз, творог
 - 3 раза, сыр - 1 раз, каша на основе
 молока - 16 раз, молоко как
 напиток - 1 раз, молочными
 продуктами - 2 раза, свиные сосиски,
 сосиски - 3 раза, свиные сосиски
 - 4 раза, куриные сосиски - 2 раза.
 В течение 10-ти дней в рацион не
 включались овощи фарш, яйца,
 напитки из свежих фруктов.

8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН, Приложение 4)
 Предоставлен, веден в электронной
 форме с посеребрением архивирова-
 ности.

9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН, Приложение 5) Продукты, термически обработанные, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3530-20

10. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН, Приложение 7 таблица 1, Приложение 13) Продукты, термически обработанные, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3530-20

11. Качество, технология приготовления блюд На момент проверки соблюдение технологии приготовления блюд не отмечено.

12. Количество приёмов пищи (СанПиН, Приложение 12); соблюдение норм выхода блюд (СанПиН, Приложение 9 таблицы 1, 3); калорийности рационов в соответствии с возрастными группами детей (Приложение 10 таблицы 1, 3): Согласно меню, составленному на период с 10.08.13 по 10.08.13, калорийность рациона соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3530-20.

22.08.23) установлено, что у продукции
максимальное количество жира в масле.

Контроль качества продукции по данным
по данным санитарного меню в
среднем за 10 дней наблюдения:
- жир до 3х лет - 1696 ккал (норма по СанПиН - 1400 ккал);
- жир от 3х до 7ми лет - 1434 ккал (норма по СанПиН - 1800 ккал).

13. Контрольные завесы готовой продукции 1) «Салат» «Щенной»
1/30 - при завесе 136 порций все при
норме 4080 ± 3% фактически составили
4200, т.е. все в норме с учетом
допустимых отклонений.

14. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акту отбора № 0-090:
1) «Суп с макаронными изделиями на масле со
сметаной» (170г/13(норма)); 2) «Каша пшеничная
с маслом» (норма); 3) «Рисовый с повидлом»
3/80 (норма); 4) «Сыр неострый свежий 0,5кг»
5) «Морковь отварная свежая 0,5кг»; 6) «Картофель
вареный промороженный 0,5кг»; 7) «Сметана 20% жирности 0,5кг»

15. Наличие технологических карт и их оформление (СП 2.4.3648-20 п.2.3.3, далее
СП), меню-раскладка, соответствие закладки продуктов требованиям
технологических карт представили на все
предоставленные блюда. Закладка
ингредиентов в блюда в мере сырых
не соответствует фактически технологическим
картам (составно фактически меню-предоставлено).
Формирование отов в блюде фактически
продукция и подача в среднем за 10 дней
по данным санитарного меню в
среднем за 10 дней наблюдения:
- жир до 3х лет - 1622 (норма по СанПиН - 1500);
- жир от 3х до 7ми лет - 1600 (норма по СанПиН - 1800).

16. Контроль качества поставляемой продукции (Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.2), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья, условия хранения продовольственных товаров, соблюдение товарного соседства, сроков реализации, наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары)

На продовольственном складе менеджером, оформленной в учете инвентаризовано 36 наименований продовольственной продукции и сырья. Вся продукция удовлетворительного качества, маркированными ярлыками хранится на парных местах.

Скоропортящиеся продукты:

- молоко 3,2% - 13.08.2023 - 31.08.2023, ООО «МЗ. Пестряевский», ВРС № 20356981343 от 21/08/2023;
- творог 4% о.т. 4 сорта - 17.08.2023, 7 суток, ООО П/Ф Акацусская, ВРС № 20356565910 от 21.08.2023;
- кефирная б/е о.т. - 21.08.2023, ИИ ГОСНОБ У. ВРС № 20360027088 от 21/08/2023;
- молоко хурмское ТС - 14.08.2023, ООО «ПК
- «ПК Барет» пр.т. Градеев, ВРС № 20360030798 от 21.08.2023;
- масло сливочное «Крестьянское» ВРС - 07.08.2023, ООО «Виза Милк», ВРС № 20308450231 от 17.08.2023;

17. Материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды (СП, п.2.4.6.2; СанПиН, п.2.9) Техническое оснащение и инвентарем пищеблока оснащен в соответствии с требованиями.

18. Численность и состав работников пищеблока. На пищеблоке работают шеф-повар, 2 повара, 2 кухонных работника. На день

проведении однократных или их
иных работ на территории в
определённый срок.

Прочее см. п. 5 - санитарно-гигиенические в
районе завтрака (14/08, 15/08, 17/08, 21/08,
22/08), основное меню ужиной посиделки
14/08, «Плохое самочувствие» отп. из районной
завтрака 09/08, меню вареники из районно-
на завтрака 10/08, приучение к
предоставлению индивидуального меню
персоналом при изготовлении дашека,
бифеш и других (09/08, 16/08, 17/08, 18/08).

ПРИМЕЧАНИЕ:

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

Предложения: ⁷ Заведующему МБДОУ. Действие
саз как обязательного вида № 261
Н. Н. Корженков:

- размер площади помещений
формировать в соответствии с
требованиями СанПиН;
- усилить контроль за периметром
ограждения и внешним ограждением
по ограждению территории;
- предоставить в ДЭРИ Арктические процессы
г.о. Салехард информацию о состо-
янии на территории, аудитор-
скую по акту № 0-0430 от 22.08.2023.

По принятым мерам информируйте Департамент экономического
развития, инвестиций и торговли в срок до 28.08.2023 по адресу ул.
Галактионовская, 25, кабинет № 23 тел. 332-27-31, электронная почта:
thkkontrol@yandex.ru

Справка составлена на 7-ми листах.

Подписи комиссии: Директор С.А. Дз, Короткова Г.Н. Дз -
Григорьев И.В. Дз

Подписи присутствующих представителей учреждения, один экземпляр
получен: Ч.о. Заведующего

МБДОУ. Дс № 261 Макарова И.С.

Пояснения: