

**СПРАВКА**  
по итогам контроля за организацией питания

На основании плана работы группы родительского контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ детский сад №2 «Ромашка» на 2022/2023 год группа контроля в составе:

Председатель группы

Ерещенко Н.А.

Члены группы

Кузнецова М.С.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

в присутствии представителя ДОУ Хазыба Е.В. провела проверку организации и качества питания в период с 24 04 2023 г. по 28 04 2023 г.

**Выводы**

**комиссии:** Требования к работникам пищеблока соблюдены в полном объеме. Меню разнообразное, повторов не имеется. Меню в открытом доступе в каждой группе. Закупка приежка и хранения продуктов осуществляется в соответствии с требованиями и сроками. На все продукты питания имеются сертификаты соответствия. Посуда и инвентарь инвентарь инвентарь в достаточном количестве. Архивные протн отбираются стерильно и хранятся в течение трех суток. Ветехал посуда в удовлетворительном состоянии и достаточном количестве. Сервировка стола и раздача пищи соответствует требованиям. Условия для антропидуальной питания созданы в полном объеме.

**Выявленные**

**нарушения:** Нарушений не выявлено. Все организовано в соответствии с требованиями и задокументировано.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Предложения,  
рекомендации:

Продолжать работу по улучшению качества металла.

Подписи проверяющих:

Ершенико  
(подпись)

Ершенико Н.А.  
(расшифровка)

Ири  
(подпись)

Кукушова М.С.  
(расшифровка)

(подпись)

(расшифровка)

(подпись)

(расшифровка)

(подпись)

(расшифровка)

Подписи проверяемых:

(подпись)

(расшифровка)

(подпись)

(расшифровка)

(подпись)

(расшифровка)

(подпись)

(расшифровка)

Оценочный лист проведения комплексной проверки организации и качества питания.

Наименование Гроверна

Вид проверки Комплексная проверка

Дата и время проведения 28.04.2023г. 14.00 - 15.10

Ф.И.О. заполнителя Ерешенко Н.А., Кузнецова М.С.

	Вопрос	Примечания
1.	Общие требования	
1.1	осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов	
	А) да, осуществляется	++
	Б) нет, не осуществляется	
	В) иное	
1.2	соблюдение сроков прохождения медицинского осмотра и гигиенической аттестации	
	А) сроки соблюдаются	++
	Б) сроки не соблюдаются	
	В) иное	
1.3	проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации;	
	А) проводятся	++
	Б) не проводятся	
	В) иное	

1.4	наличие спецодежды у работников пищеблока.	
	А) имеется в достаточном количестве + +	
	Б) не имеется	
	В) иное	
2.	<b>Требование к меню</b>	
2.1	наличие разработанного примерного меню;	
	А) имеется + +	
	Б) не имеется	
	В) иное	
2.2	имеются ли в меню повторы блюд;	
	А) не имеются + +	
	Б) имеются	
	В) иное	
2.3	соответствие меню-раскладки, выдаваемым на момент проверки блюдам;	
	А) соответствуют + +	
	Б) не соответствуют	
	В) иное	
2.4	имеется ли возможность у родителей ознакомиться с ежедневным меню, цикличным меню;	
	А) да + +	
	Б) нет	
	В) иное	
2.5	имеются ли в меню запрещенные продукты	
	А) да	
	Б) нет + +	
	В) иное	
3.	<b>Осуществление приема и хранения продуктов питания</b>	

3.1	осуществление процедур закупки продуктов;	
	А) осуществляется в соответствии с требованиями	+ +
	Б) допускаются нарушения при закупке продуктов питания	
	В) иное	
3.2	процедура приемки продуктов питания;	
	А) осуществляется в соответствии с требованиями	+ +
	Б) имеются нарушения при приемке продуктов питания	
	В) иное	
3.3	наличие документов, подтверждающих качество, поступающих продуктов;	
	А) имеются	+ +
	Б) не имеются	
	В) иное	
3.4	соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов питания в складских помещениях ДОУ;	
	А) условия хранения соблюдаются	+ +
	Б) имеются	
	В) иное	
3.5	исправность холодильного оборудования, учет температуры;	
	А) исправно, учет температуры ведется	+ +
	Б) не исправно	
	В) иное	
4.	Требования к помещениям, инвентарю, оборудованию	

4.1.	наличие достаточного количества кухонного инвентаря, посуды;	
	А) имеется	++
	Б) не имеется	
	В) иное	
4.2	маркировка кухонного инвентаря, столов;	
	А) соответствует требованиям	++
	Б) имеются нарушения	
	В) иное	
4.3	наличие уборочного инвентаря, использование по назначению	
	А) уборочный инвентарь имеется	++
	Б) имеются нарушения,	
	В) иное	
<b>5.</b>	<b>Требования к приготовленной пище</b>	
5.1	работа бракеражной комиссии;	
	А) имеется бракеражная комиссия	++
	Б) не имеется	
	В) иное	
5.2	отбор и хранение суточных проб;	
	А) суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями	++
	Б) требования к отбору и хранению суточных проб не соблюдаются	
	В) иное	
5.3	выдача готовой продукции;	

	А) производится в соответствии с требованиями + +	
	Б) требования не соблюдаются	
	В) иное	
<b>6.</b>	<b>Организация питания в группах</b>	
6.1	наличие условий для соблюдения личной гигиены;	
	А) условия созданы + +	
	Б) не созданы условия	
	В) иное	
6.2	состояние детской столовой посуды; А) имеется, в хорошем состоянии + +	
	Б) имеется, состояние неудовлетворительное	
	В) иное	
6.3	сервировка стола; А) сервировка соответствует требованиям + +	
	Б) требования не соблюдаются	
	В) иное	
6.4	раздача пищи (соответствие объема порций); А) объемы порций соблюдаются + +	
	Б) не соблюдаются объемы выдачи	
	В) иное	
6.5	условия для мытья и хранения посуды	

	А) требования по мытью посуды соблюдаются ++	
	Б) не соблюдаются требования при мытье посуды	
	В) иное	
7.	<b>Организация индивидуального питания по медицинским показаниям.</b>	
7.1	Создание условий для организации индивидуального питания ++	
	А) условия созданы	
	Б) не созданы условия	
	В) иное	