

Справка по результатам проверки по теме «Качество продуктов, поступающих в МАДОУ №335 и условия хранения»

В соответствии с планом контроля по организации питания в МАДОУ № 335 была проведена тематическая проверка - 16.10.2017

Цель проверки: Качество продуктов, поступающих в МАДОУ №335 и условия хранения.

В состав комиссии: Колесникова Г.Б. - заведующий; Гуз О.А. - заместитель заведующего по ВМР; Малышева И.В. - заведующий хозяйством; Костарева О.А. - воспитатель; Кирпищикова А.Б. - воспитатель; Васенина Наталия Михайловна - председатель Управляющего Совета, представитель родительской общественности (2 корпус); Ефременкова Ирина Александровна - родитель, представитель родительской общественности (1 корпус).

По результатам проверки установлено следующее:

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ №335 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
2. Поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других),
3. Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья указывается в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.
4. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
5. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки и сохраняется до окончания реализации продукции.
6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется Филипповой И.Ю. кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
7. Пищевых продуктов с признаками недоброкачества на складе не обнаружено, а также продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.
8. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

9. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

10. Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

11. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

12. Хранение продуктов в 'холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя и в промаркированных емкостях.

13. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило..

14. Масло сливочное хранятся на полках брусками, завернутыми в пергамент.

15. Сыры хранятся в холодильнике в упаковке в потребительской таре.

16. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой..

17. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

18. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см., расстояние между стеной и продуктами 20 см.

19. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу

20. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях в яме на улице

Выводы: Качество продуктов, поступающих в МАДОУ №335 и условия хранения соответствует Сан.ПиН в ДОУ.

Предложения: 1. Приобрести шкаф для хранения хлеба в соответствие с САН.ПиН.п.14.5

Заведующий МАДОУ № 335  Г.Б. Колесникова

Завхоз, Малышева И.В.  Кирпищикова А.Б., воспитатель 

Зам. зав. по ВМР, Гуз О.А.  Костарева О.А., воспитатель 

Васенина Н.А., представитель родительской общности 

Ефременкова И.А., представитель родительской общности 