



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
ДЕПАРТАМЕНТ ПРОМЫШЛЕННОСТИ,
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА, ТУРИЗМА, ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО
РЫНКА ТОВАРОВ И УСЛУГ

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

СПРАВКА

« 12 » сентября 2018 г.

Нами, специалистами Департамента Жеромаской Т.Н.
Тремешной И.В.

с участием _____

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей
в МБОУ ЧП 296 г.о. Самара
(Тремешинский район)

Присутствовали:

Заведующий Знакова Елена
Александровна

В ходе обследования установлено:

1. Количество детей всего 160 на день обследования 91 = 76 (сад)
15 (дети)
2. Сумма рациона питания в день: ясли 138,88, сад 148,88 (134,0-платн.)
3. Договора на поставку продуктов питания Комплект № 1, № 2, № 3
от 09.01.18г. (сроком действия до 31.12.18г.) - бюджет. средства;
Договор от 01.09.17г. (действует на весь период пребывания) - прод. сред.
заключены в ООО «Самбикант Самарского питания»
Тремешинского района директор Жеромаской Т.Н.

4. Заявки подаются ежедневно с ежедневной корректировкой
5. Приказы по организации питания детей Треста № 11 - от от 31.08.18г., Об организации питания в ДСУ № 9. - в составе: зав. отделом Ушакова Е.А., ст. инструктор - Хренова Е.А., инструктор - Бабаркина И.И., повара - Алишина И.Т., повар - Алишина И.И., родит. общественность - Тимофеева И.И.
6. Примерное 2-недельное меню, рассчитанное с учётом среднесуточных норм питания (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.3, 15.5) Предоставлено Примерное 10-дневное меню для детей дошкольного возраста от 3-х до 7-ми лет, не утверждено действующими руководящими документами.
- Фактически рацион в усадьбе соответствует предоставленному Примерному меню с переводом на фактически используемые блюда и напитки.
7. Ежедневное меню с указанием выхода блюд, стоимости рациона, утвержденное заведующим, с подписью ответственного исполнителя (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.13., Постановление №1036 от 15.08.97 г., п.12.) Предоставлено, оформлено в соответствии с требованиями СанПиН.
8. Оформление меню-раскладки (СанПин 2.4.1.3049-13 п.15.9.) Предоставлено меню-раскладка. Отсутствуют сведения о стоимости рациона питания каждого дня. Записка инструкторов в бланке в виде списка не соответствует требованиям технологической карты (I, II блюда обеда).
9. Анализ меню за 10 дней; ассортимент, качество, технология приготовления, соблюдение суммарного объёма блюд, приготовленных на день обследования, повторяемость блюд (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.5-15.6, Приложение 13, см. Приложение № 1 к Справке) На момент проверки обследования были проведены бланки обеда. Нарушений технологии приготовления блюд не выявлено. При анализе меню с 29.08.18г. по 12.09.18г. установлено, что суммарный объём блюд дневного рациона

мороженое - 10 раз, молоко, как напиток - 7 раз, соки
 фруктовые - 41 раз, напитки светлые, газировки - 8 раз,
 напитки из светлых фруктов - 4 раза, напитки -
 4 раза, кондитерские изделия - 4 раза.

13. «Ведомость анализа используемого продуктового набора» (СанПиН 2.4.1.3049-13 Приложение 10, выполнение натуральных норм)

Предоставлена, ведется без проведения анализа
 выполнения натуральных норм.

Рекомендовано повторно (1 раз в 10 дней) провести
 анализ выполнения натуральных норм с учетом
 отклонений (%) с целью возможности проведения
 корректировки режима питания. Ответственному
 лицу дать рекомендации по материалам в порядке
 ведения ведомости.


14. Журнал бракеража готовой продукции (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23,
 Приложение 8) Предоставлен, в период отсутствия
 мед. сестры не ведется.

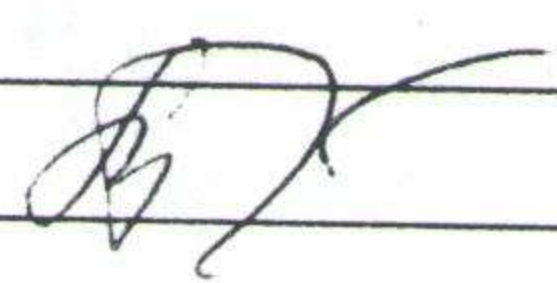
15. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1, Приложение 5) Предоставлен. В ряде
 случаев отсутствует сведения о времени фактической
 реализации продукции (указан только дата).

Предложения: Заведующему МБДОУ № 296 Ульяновой Е.А.:

- рассмотреть питання детей с ограниченными возможностями в соответствии с требованиями к рекомендациями СанПиН, Примерного меню, рекомендациями анализа витаминных натуральных кормов;
- осуществить контроль со стороны ответственных лиц за соблюдением норм закупа сырья, выхода готовой продукции;
- "Вероятно контроль за качеством питания" представить в Департамент в срок до 01.10.2018г. (за период с 03.09. по 28.09.18г.) в соответствии с анализом витаминных натуральных кормов;
- обеспечить наличие Примерного меню, пакета тех. карт, утвержденных действующими руководителем учреждения;
- обеспечить соблюдение требований СанПиН в части санитарного обзора близкого растения;
- заказать ингредиенты в бланке prescriptions с указанием наименования технологических карт;
- осуществить контроль за ведением журналов бракеража (готовой продукции, скоропортящейся продукции);
- рассмотреть возможность подачи заявки на проведение ремонтных работ в помещениях пищеблока и на приобретение противней машины для готовой продукции;
- представить в Департамент протест на качество на продукцию, отправленную по акту № 0-0159 в срок до 04.09.18г.

По принятым мерам просим Вас проинформировать Департамент промышленности, предпринимательства, туризма, потребительского рынка товаров и услуг в срок до 14.09.18г. по адресу: ул. Галактионовская, 25 кабинет № 23, тел. 332-27-31 электронная почта: thkkontrol@yandex.ru

Подписи: Короткова Т.Н. 

Тренина И.В. 

Со справкой ознакомлен и один экземпляр получил:

Заведующей МБДОУ № 296

Ульянова Е.А.

18. Оформление товарно-транспортных накладных, цены поставщика на основные виды продуктов (см. Приложение к Справке № 3):

Предоставлены

19. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акта отбора № 0-0159 : 1. Суп гороховый на м/к буряк " 1/200 (котлет); 2. Суп из отварного мяса " 1/50/50 (котлет); 3. Каша гречневая рассыпчатая в масле " 1/100 (котлет); 4. Картофель sliced 0,5 м; 5. Селедь стуженая sliced 0,5 м; 6. Лук репчатый 0,5 м; 7. Морковь стуженая sliced 0,5 м

20. Состав работников пищеблока На пищеблоке работают: 2 повара (получено), кухонный работник, завхоз, медсестра.

21. Прочее:

16. Контроль качества поставляемой продукции (ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевой продукции, ТР ТС 021/2011), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья, условия хранения продовольственных товаров, соблюдение товарного соседства, наличие маркировочных ярлыков на продовольственные товары (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1, СанПиН 2.3.6.1079-01 п.7.29.)

На продовольственный склад матери-
альной ответственности исследовано 36 наименова-
ний продовольственной продукции и сырья. Все сырье
удовлетворяет требованиям безопасности. Маркировочные ярлыки
находятся на тарных листах.

Скоропортящиеся продукты:

- "Молоко пастеризованное" 3,2%, ТЗ, Вихорское
марка "11.09.18г. 5 лит. 000, ЕМЗ";
- "Сыр "Волынский" пастеризованный 45%, 17.08.18г. 000, Универсал-
оптмарк Белгородская обл.;
- "Молоко сив. "Кричевское" 4,5%, 1802 27.08.18г.
000, агрофирма "Верхний Умань";
- мясо куриное филе - вет. справка № 777816853 от 12.09.18г.;
- колбаса из свинины 4 сал. - вет. справка № 67546985 от 10.09.18г.

17. Оснащенность пищеблока технологическим оборудованием, инвентарём, посудой (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1, Приложение 4) На пищеблоке
отсутствует машина пропарочная для сетевой
продукции.

Приобретены новые тарные листы.

Планируется пищеблоку предпринять проверку
ремонтных работ.

китанин в среднем за 10 дней составил 1709,7 г, на день обработки - 12.09.18г - 1765г (при рекомендациях СанПиН 1400 - 1750г - для детей от 3-х лет, 1700 - 2300г - для детей от 3-х до 7-ми лет). В ряде случаев замечены случаи завышения, недоедания, ужинов.

- В нарушении п. 15.6 - в течение 3-х дней по 10-ти (30.08., 10.09., 11.09.18г.) в район связи не выполнялись работы, салаты;

- В нарушение п. 15.7. - при анализе меню за 10 дней (29.08. - 12.09.18г.) установлено, что технологические карты выполнялись в район 3 раза, случаи нарушения не выполнялись (при рекомендациях СанПиН - ежедневно); блюда по плану выполнялись в район - 3 раза, гарниры - 3 раза, блюда по меню не выполнялись (при рекомендациях СанПиН - 2-3 раза в неделю).

10. Контрольные завесы готовой продукции: Три записи 94 порции блюда "Салат из свежей капусты" 1/30 (15 порций) и 1/46 (46 порций) вес при переисе 3490 ± 3%. фактически составили 5266г, т.е. переис составил 46,5%.

11. Наличие технологических карт и их оформление (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.5, Приложение 7) Предоставлены на блюда блюда, не утверждены действующими руководителем учреждения.

12. Анализ использования рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.3, 15.7; Приложение 10; см. Приложение № 2 к Справке) При анализе меню с 29.08.18г. по 12.09.18г. установлено, что в район выполнялись блюда из овощей - 6 раз (по II блюдам), рыбы - 6 раз (в т.ч. 1 раз в I бл. - консервы), птицы - 1 раз, картофельные изделия - 1 раз, суп - 4 раза (в т.ч. 1 раз - в поджиг), мясные изделия периодически - 10 раз, прочие напитки и овощи