

Протокол № 2 от 28.02.2025

**проверки рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания
в муниципальных образовательных организациях Полевского городского округа**

Дата проверки: 28.02.2025 г., 11.00-11.45 часов (обед)

Образовательная организация: МБДОУ ПМО СО «Детский сад №49»

Адрес: 623380, Свердловская обл., г. Полевской, ул. Р. Люксембург, 105

Основание *(выборочная проверка, по жалобам родителей – перечислить, и т.п.):*

плановая, в соответствии с Графиком контроля на февраль 2025 г.

Организация, предоставляющая услуги по питанию ООО «Комбинат общественного питания»

Состав группы контроля *(ф.и.о., должность):*

- Нижникова Татьяна Станиславовна-заведующий ДОУ №49;
- Кропотова Ирина Ирековна- заместитель заведующего по АХЧ, ответственное лицо за организацию питания воспитанников в ДОУ №49;
- Пеплер Анна Павловна, заведующий производством пищеблока МБДОУ ПМО «Детский сад №49», представитель ООО «Комбинат общественного питания»;
- Горпинченко Алла Борисовна, специалист Управления образованием ПМО.

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Ответственное лицо за организацию питания в ОО	Кропотова Ирина Ирековна	Приказ №150-1 от 02.09.2024г.
2	Наличие двухнедельного цикличного меню для каждой возрастной группы <i>(да/нет)</i> -на сайте организации - на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	На сайте не размещено; В наличии на стенде перед пищеблоком	Типовое 20-и дневное меню не утверждено и не подписано в соответствии с требованиями п.8.1.3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	Ежедневное/еженедельное меню столов <i>(да/нет – по каждому показателю):</i> -Наличие фактического меню на день -соответствие его цикличному двухнедельному меню -отсутствие повтора блюд в течение одного дня и двух смежных дней -наличие в меню фруктов, соков	Фактическое меню на день представлено на стенде перед пищеблоком, в приемных каждой группы. Повтор блюд в смежных днях отсутствует. Фрукт в чистом виде представлен в завтраках на 4 день 1-ой недели, на 3 день 3-ей недели, на 3 день 4-ой недели типового меню. (яблоко). Сок представлен на 2 и 5 день 2 недели, 4 день 3-ей недели.	Ежедневное меню на 28.02.2025 г. (обед) совпадает с типовым меню. Яблоки дают 3 раза за 20 дней. Сок дают 3 раза за 20 дней.
4	Соответствие режима питания детей, количества	Соответствует	Прием пищи 4 раза в день.

	приемов пищи требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
5	Ведётся ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании? (да/нет)	Да	11 детей
6	В какой форме организовано диетическое питание детей: -по индивидуальному меню -употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами) -диетическое питание не организовано	Питание детей организовано по типовому меню с заменой блюд на безмолочные блюда	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (да/нет)	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры	Горячее блюдо- температура не ниже 65 С. Столы накрыты за 10 минут до обеда.
8	Индекс несъедаемости (визуальная оценка количества отходов в %)	5 %-обед	Плохо едят суп дети в яслях, дети старших и подготовительных групп суп кушают хорошо
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)	Мнение детей - вкусно	
10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо)		Не проводилось
11	Наличие документов (да/нет)		
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	Журнал представлен в свободном доступе на стенде перед пищеблоком	Крайняя дата заполнения – 21.01.2025 г.
	Журнал бракеража	Журнал в наличии	На момент проверки Журнал бракеража готовой продукции был

			заполнен и подписан членами бракеражной комиссии в 11.20 час. 28.02.2025 г.
	Гигиенический журнал	В наличии	В смену 28.02.2025 г. присутствует 4 сотрудника. Журнал заполнен на дату 28 февраля 2025 г. на всех сотрудников.
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	В наличии	Заполнен на дату 28.02.2025 г.
	Журналы приемки продукции	В наличии	Журнале Приемки продукции заполнен полностью.
12	Организация питьевого режима (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды, разлив кипяченой воды)	Питьевой режим организован в соответствии с требованиями п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды График смены воды (п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) составлен, находится на пищеблоке (со своевременными отметками). Время смены кипяченой воды отмечается в графике на пищеблоке (отметка в журнале за 28.02.2025г.- 9.00 час) и в графике в каждой группе (отметка в журнале в группах -10.00 час.). Место для питьевого режима обеспечено чистой стеклянной посудой, промаркированными подносами для чистых стеклянных стаканов.
13	Наличие и использование при входе в обеденный зал либо в обеденном зале столов (да/нет – по каждому показателю): -кожных антисептиков (локтевых дозаторов) -жидкого мыла -электрополотенец и/или бумажных полотенец	В наличии	Перед пищеблоком в коридоре расположен для общего пользования дозатор с кожным антисептиком, в каждой группе в умывальной комнате на умывальных раковинах для мытья рук воспитанников и сотрудников имеется жидкое мыло.

			Промаркированные детские полотенца находятся рядом с раковинами для мытья рук. Полотенце для сотрудников находится рядом с раковиной для мытья рук сотрудников.
14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока (да/нет)	СИЗ в наличии	Сотрудники пищеблока используют в работе перчатки, спецодежду, головные уборы.
15	Наличие и соблюдение графика уборки, в том числе генеральной уборки(да/нет)	В наличии	Последняя генеральная уборка проведена 21.02.2025 г. Отметка о проведении генеральной уборки имеется в Журнале проведения уборок. Ежедневная уборка проведена 27.02.2025 г. с отметкой о выполнении в Журнале проведения уборок.
16	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале (да/нет)	В наличии	
17	Наличие и соблюдение графика проветривания (да/нет)	В наличии	
18	Состояние обеденных столов: - влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, - наличие бумажных салфеток на столах, - наличие столовых приборов на столах	Влажная уборка поверхности обеденных столов и стульев проводится после каждого приема пищи. Бумажные салфетки в наличии на всех столах. Столовые приборы на каждом столе в наличии	
19	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни, потребительские) (да/нет)	Ведется	Стенды перед пищеблоков и в каждой группе .

20	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	ФИО члена рабочей группы

Предложения рабочей группы по совершенствованию организации питания:

1. Разместить на сайте учреждения в разделе «Организация питания в образовательной организации» типовое 20-и дневное меню, подписанное и согласованное в установленном порядке в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

Срок- **06.03.2025 г.**

2. Актуализировать приказ о составе бракеражной комиссии.

Срок- **10.03.2025 г.**

Подписи членов группы контроля:

Нижникова Т.С. _____

Кропотова И.И. _____

Пеплер А.П. _____

Горпинченко А.Б. _____

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643072

Владелец Нижникова Татьяна Станиславовна

Действителен с 12.03.2025 по 12.03.2026