

## **КОНТРОЛЬ на пищеблоке МДОУ «Детский сад № 148»**

**Основание:** контракт № 0371300027819000592 от 28.12.2019 на оказание услуг по организации питания, заключенным между МДОУ «Детский сад № 148» и ООО «Комбинат социального питания», заказчик – МДОУ «Детский сад № 148», п. 4.5.1, приказ заведующего от 30.11.2020 № 02-118 «О проведении внепланового оперативного контроля за организацией питания в ДОУ»

### **Цель контроля:**

- проверка соответствия объема, сроков и качества услуг требованиям, предусмотренным условиями контракта;
- повышение качества предоставляемой услуги по организации питания путем обеспечения эффективного осуществления оперативного контроля, руководствуясь законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

**Дата (период):** с 01.12.2020 по 04.12.2020.

**Комиссия в составе:** Председатель комиссии – Гусева Н.В., заведующий

Члены комиссии – Ильина М.В. ст. воспитатель;

Дятлова С.С., ст. медицинская сестра;

Булатова Е.В., уполномоченный по правам ребенка, председатель ПК

**Контроль на пищеблоке (мясорыбный /заготовочный/ цех)**Дата: 04.12.2020

Кем: Комиссия МДОУ «Детский сад № 148»

У кого: ООО «Комбинат социального питания»

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	МЯСОРЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ			
1.1	Холодильное оборудование: – Наличие – Своевременность разморозки / наличие «шубы» – Санитарное состояние – Температурный режим – Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями – Маркировка	+ – + + + +		
1.2	Доски сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения	+ + f + +		
1.3	Ножи сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения – Качество заточки	+ + + + + +		
1.4	Состояние стола сырой продукции	+		
1.5	Металлические ванны: – Наличие не менее 2х – Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) – Состояние	+ + +		
1.6	Состояние раковин для мытья рук	+		
1.7	Место для обработки яиц: – Стол (или отдельное помещение)	+		

	– Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность 5 см (сколы)	+		
	– Наличие халата, перчаток	+		
	– Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ	+		
	– Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)	+		
	– Наличие тетради по обработке яиц	+		
1.8	Наличие контрольных весов	+		
1.9	Технологическое оборудование:			
	– Рабочее состояние	+		
	– Санитарное состояние	+		
1.1	Уборочный инвентарь:			
0	– Швабры с соответствующей маркировкой	+		
	– Ведро с соответствующей маркировкой	+		
	– Ветошь для пола (наличие, качество)	+		
	– Правильность хранения /не в помещении цеха/	+		
1.1	Одежда работников пищеблока:			
1	– Наличие клеенчатых фартуков	+		
	– Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х)	+		
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:			
	– Наличие	+		
	– Соответствие требованиям	+		
	– Наличие диэлектрических ковриков	+		

Выводы\*:

По результатам плановой проверки пищеблока не выявлено

Заседующий

Н.В. Гусева

должность

подпись

расшифровка подписи

Упол. по правам ребенка

[подпись]

Бригадир В.В.

с/с

[подпись]

Ганцева

ст. вестник

[подпись]

Мельникова М.В.

ОЗНАКОМЛЕНА

ЗАВ. ПР. ВА

[подпись]

Куликова С.А.

\* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясорыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне)

## КОНТРОЛЬ

### на пищеблоке (горячий цех)

Дата: 04.12.2022

Кем: Комиссия МДОУ «Детский сад № 148»

У кого: ООО «Комбинат социального питания»

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	+		
1.1	Электроплиты: – Чистота духовых шкафов – Чистота плит – Чистота стен около них – Рабочее состояние	+ + + +		
1.2	Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	– + + +		
1.3	Суточная проба: – Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) – Состояние кассетниц – Состояние гастроемкостей – Наличие крышек – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)	+ + + + + +		
1.4	Доски для вареной продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Правильность хранения – Наличие трещин, щербинок – Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавеющей стали)	+ + + – +		
1.5	Ножи для вареной продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки	+ +		

	– Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска)	+		
	– Правильность хранения	+		
	– Качество заточки	+		
1.6	Контрольные весы:			
	– Состояние	+		
	– Правильность работы	+		
	– Маркировка	+		
1.7	Технологическое оборудование:			
	– Состояние санитарное	+		
	– Состояние рабочее	+		
	– Маркировка	+		
1.8	Состояние столов вареной продукции	+		
1.9	Хранение хлеба:			
	– Наличие тары:			
	для белого хлеба	+		
	для черного хлеба	+		
	– Маркировка тары	+		
	– Состояние стола	+		
	– Состояние доски	+		
	– Наличие ножа с маркировкой	Нити +		
1.1	Хранение ветоши:			
0	– Наличие тары	+		
	– Наличие ветоши	+		
1.1	Уборочный инвентарь:			
1	– Швабры с соответствующей маркировкой	+		
	– Ведро с соответствующей маркировкой	+		
	– Ветошь для пола (наличие, качество)	+		
	– Правильность хранения /не в помещении цеха/	+		
1.1	Состояние раковин для мытья рук	+		
2				
1.1	Вода для питья детей:			
3	– Состояние емкости для хранения	+		
	– Наличие кипяченой воды в достаточном количестве	+		
	– Наличие бутилированной воды	–		
1.1	Контрольное блюдо:			
4	– Состояние уголка для хранения (эстетика)	✓		
	– Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом	+		
1.1	Одежда работников пищеблока:			
5	– Состояние (чистота)	+		
	– Наличие головного убора	+		
	– Наличие полотенец для рук (не менее 2х)	Бумажн +		
	– Наличие халатов для уборки	+		
	– Количественное соответствие	+		
2	УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:			
	– Наличие (полочка, выделенное место)	+		
	– Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.)	+		
	– Наличие ножа, вилки, ложки	+		
	– Наличие пищевого термометра	+		
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		

### Контроль доставки продуктов питания

Дата: 04.12.2020

Кем: Комиссия МДОУ «Детский сад № 148»

У кого: ООО «Комбинат социального питания»

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соблюдение товарного соседства	5	
Состояние тары	4	
Качество продукции	5	
Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество)	5	
Чистота машины, наличие поддонов, морозильной камеры	5	
Наличие медицинской книжки у водителя	5	

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 148»

4	Качество фруктов: – Яблоко – Апельсин – Мандарин – Банан – Другие фрукты	+ - + - +		
5	Качество овощей: – Картофель – Капуста – Морковь – Свекла – Лук – Другие овощи	+ + + + + -		
6	Правильность хранения быстрозамороженной продукции	+		
7	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для поля (наличие, качество) – Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/	+ + + +		
8	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы	+ + +		
9	Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке	+ + +		
10	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		

Выводы<sup>††</sup>:

При осмотре коллектива горничной ухаживающей  
 все соответствует санитарно-гигиеническим  
 требованиям

Заведующий

должность

Н.В. Гусева

подпись

расшифровка подписи

Уполномоченная по  
 правам ребенка

*[Подпись]*

Буракова Е.С.

ст. Совет.

*[Подпись]*

Гусева Н.В.

<sup>††</sup> Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

## КОНТРОЛЬ В ОВОЩНОЙ КЛАДОВОЙ

Дата: 04.12.2020

Кем: Комиссия МДОУ «Детский сад № 148»

У кого: ООО «Комбинат социального питания»

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели, с целью оценки выполненных рекомендаций);

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
	Выполнение требований к условиям хранения овощей: – Темное помещение – Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см)	+ +		
	– Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность	+ + + +		
	– Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ» – Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие базной тары	+ + -		
2	Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	- + + +		
3	Ассортимент овощей и фруктов в соответствии с Типовым рационом: – Соответствие – Разнообразии – Своевременность реализации (от 2х до 5ти дней п.9.9.3 МУ «Организация питания в ДОУ», 2007г.	+ + +		



1.5	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении кладовой/	+ + + +		
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)	+		
1.7	Своевременность обработки стеллажей	+		
1.8	Тара для поставщиков (оборотная): – Состояние – Маркировка – Количество – Хранение	+ + + +		
1.9	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы	+ + +		
1.1 0	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке	+ + +		
1.1 1	Наличие измерительных приборов: – Наличие термометра и соответствие температурному режиму – Наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам	+ +		
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		
3	ДОКУМЕНТАЦИЯ	+		
3.1	Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – Наличие – Правильность ведения – Наличие записей по взаимодействию с обслуживающими организациями	+ + + +		
3.2	Ведение журнала «Регистрация температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ»: – Наличие – Правильность заполнения – Отметка о проведении генеральных уборок	+ + +		

Выводы\*\*:

Санитарное состояние объектов контроля  
было удовлетворительным, все требования выполняются.

Заведующий

Н.В. Гусева

Уполномоченный  
на подписание  
... ст. ...

подпись  
...

расшифровка подписи  
Гусева Н.В.

## в продуктовой кладовой

Дата: 04-12-2020

Кем: Комиссия МДОУ «Детский сад № 148»

У кого: ООО «Комбинат социального питания»

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		
1.1	Холодильное оборудование: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	– + + +		
1.2	Хранение продуктов: – Наличие стеллажей из нержавеющей стали – Наличие расстояния от стены (не менее 20 см) – Наличие хранения продуктов в базной таре – Наличие хранения продуктов на полу – Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании – Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов – Наличие ножа для сливочного масла – Емкость для хранения сыра – Наличие решеток для подставок – Условия хранения (соответствие температурному режиму)	+ + + – + + + + + +		
1.3	Ассортимент продуктов в соответствии с требованиями	+		
1.4	Наличие маркировочного ярлыка: – Мясо – Рыба – Масло сливочное – Яйцо – Сухие фрукты – Молочные продукты – Крупы – Хранение продуктов с просроченными сроками реализации	+ + + + + + + –		

При осмотре нарушений не  
выявлено!

Заведующий



Н.В. Гусева

должность	подпись	расшифровка подписи
Учредител. по правам ребенка		Бурякова Е.В.
ср		Генералова
от. воспитатель		Мельникова Л.В.
ОЗНАКОМЛЕНА Зав пр-ва		Куликowa О.А.

**КОНТРОЛЬ**  
**на пищеблоке**  
**(цех по обработке овощей / первичной, вторичной/)**

Дата: 04.12.2022

Кем: Комиссия МДОУ «Детский сад № 148»

У кого: ООО «Комбинат социального питания»

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ЦЕХ ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ	+		
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка («первичная», «вторичная»)	+ + + +		
1.2	Состояние раковин для мытья рук	+		
1.3	Состояние рабочего стола	+		
1.4	Состояние технолог.оборудования: – Санитарное состояние – Рабочее состояние	+ +		
1.5	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения (не в помещении цеха)	+ + + +		
1.6	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х	+ +		
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков	+ + +		

Выводы<sup>§</sup>:

<sup>§</sup> Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние котломоечной пищеблока

1.5	Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря: – Наличие решетчатого стеллажа – Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде) – Наличие стеллажа с высотой нижней полки от пола не менее 0,5 м – Правильность размещения сухой кухонной посуды – Правильность размещения мелкого металлического и деревянного инвентаря: вымытого сухого	+ + + + +		
1.6	Кухонный инвентарь: – Маркировка – Литровка – Состояние: котлов противней кастрюль дуршлагов разливных ложек лопаток венчиков – Наличие посуды из алюминия – Емкость для приготовления компота (нержавейка) – Емкость для кипячения молока (нержавейка)	+ + + + + + + + + + + +		
1.7	Одежда работников пищеблока – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х	+ +		
2.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		

Выводы<sup>+</sup>:

Санитарное состояние всех помещений соответствует всем требованиям. Хранение кухонной посуды, маркировка ее нормальное.  
Работники пищеблока работают в спецодежде.

Заведующий

должность



Н.В. Гусева

подпись

расшифровка подписи

Учредителем  
по праву ребенка  
ОС



Виданова Е.В.

Александр

Старш. воспит.



Червоненко Н.В.

**КОНТРОЛЬ****на пищеблоке (моечная)**Дата: 04.12.2020

Кем: Комиссия МДОУ «Детский сад № 148»

У кого: ООО «Комбинат социального питания»

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;






**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	КОТЛОМОЕЧНАЯ			
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка – Разметка литража	✓ + + + +		
1.2	Моющие средства (наличие): – Использование дезинфекционных средств, разрешенных Роспотребнадзором – Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие неразрешенных дезинфекционных и моющих средств – Хранение в соответствии с требованиями СанПиН	+ + + +		
1.3	Инструкции: – Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря – Содержание в соответствии с СанПиН 2.4.1.124903 – Наличие визы руководителя и подпись медицинского работника	+ + +		
1.4	Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов: – Состояние – Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь)	+ + +		

4	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:			
	- Наличие	+		
	- Соответствие требованиям	+		
	- Наличие диэлектрических ковриков	+		

Выводы:

При осмотре нарушений не выявлено  
 Наличие инструкций и реп. средств имеется

Заведующий должность	 Н.В. Гусева	
Уполномоч. по правкам ребенка де ст. воспитатель	  	расшифровка подписи Булаева Е.В. Димитова Чеснова М.В.
Ознакомлена: Зав. производства		Куликова О.А.

Введено на тизеблок 09.12.2020.