

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД №1 «КОСМОС» ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

297401, Республика Крым, г. Евпатория, ул. Полтавская, д. 9,  
e-mail: dyzkosmos@mail.ru, тел/факс: +7(36569)5-37-07  
ОГРН 1149102176970, ИНН/КПП 9110086960/ 911001001

СПРАВКА

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ НА ПИЩЕБЛОКЕ

05.03.2019г. комиссией в составе: заведующий МБДОУ «Детский сад №1 «Космос» Г.Н. Клещевич, заместителя заведующего по ВР Е.Н Нищакковой, была проведена проверка выполнения санитарно-гигиенических правил в пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 1 «Космос». Было выявлено - устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует СанПиН 2.4.1.2660-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях». Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

По графику проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций - Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Евпатории.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет заведующий производством, администратор. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории учреждения, в питании детей не используется.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

**При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:**

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Транспортировку пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

Скоропортящиеся продукты доставляются специализированным охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержатся в

чистоте. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет бракеражная комиссия по приемке продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Ежедневно в детском саду осуществляется проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования. Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в моечных ваннах, определения процента моющих средств. В моечных ваннах частично стерта маркировка для определения количества воды.

Также отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Обеспечить условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов,  
Ответственный: Мяло Н.И., кладовщик  
Срок: постоянно
2. Бракеражной комиссии строго следить выполнение условий договоров на поставки продуктов питания. требования к качеству продукции и его поставки, обеспечит входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ.
3. Контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов.  
Ответственный: Мяло Н.И., кладовщик  
Срок: постоянно
4. Обновить маркировку на моечных ваннах



Ответственный: Марченкова О.В..шеф-повар

Заведующий

Г.Н. Клещевич

Заместитель заведующего по ВР

Е.Н. Нищакова

Ознакомлены: О.В. Марченкова

Н.И. Мяло