



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
ДЕПАРТАМЕНТ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ,
ИНВЕСТИЦИЙ И ТОРГОВЛИ**

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

« 12 » декабря 20 24 г.

СПРАВКА

Нами, специалистами Департамента Фурманов С. Н.,
Корейко В. Н.

с участием инженера Департамента образо-
вания Администрации г.о. Самара
Фурманов В. В.

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей
в свобод. детский сад одиноким
ицу типа N 38 г.о. Самара
(многодетная семья)

Присутствовали:

Заведующий свобод. детским садом N 38
Наталья М. В., директор ООО «Вектор»
Щербакова В. П.

В ходе обследования установлено:

1. Количество детей всего 419, 87, 2 детей на день обследования 185 чел, в т.ч. дети-
60 детей плат - 178 чел, в т.ч. дети-
2. Стоимость рациона питания в день: ясли 179,0 руб. сад 179,0 руб. дети-
3. Договора на поставку продуктов питания/организацию питания контракт N
от 30.01.2014 - сроком действия до 31.12.2014
(присутствует)

заключены с ООО «Вектор» в лице
директора Щербаковой В. П.

4. Приказы по организации питания детей № 08 от 10.01.2024 г. «О создании бракеражной комиссии» в состав (п. 1): заведующий МБДОУ, с.г. Мереевья Парфёнова, ищ. а.по Веренина Е.В., бухгалтер Пасякина О.А., ищ. заведующий по НХЧ Панькова К.
5. Двухнедельное меню, утверждённое руководителем МБДОУ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, далее – СанПиН, п.8.1.3.), соответствие фактического рациона двухнедельному меню (п.8.1.4.) Предоставлено циклическое двухнедельное меню для возрастной категории воспитанников 3х, 3-7 лет (сбалансированное питание воспитанников), утверждено директором ООО «Мин. Вектор», согласовано с заведующим МБДОУ. Тактичное питание питания в часовой соответствии предоставленному («Прогноз»)
6. Ежедневное меню (СанПиН, п.8.1.7.; Постановление № 1515 от 21.09.20 г. п.9,10) Предоставлено, рассмотрено в выработанной отчетности для предоставления (ежедневно для их возрастных категорий воспитанников)
7. Анализ меню за 10 дней (Приложение 2 к Справке) Для анализа меню с 30.01.2024 по 12.02.2024 установлено, что в рационе воспитанников детского сада - 5 раз, в о.т. 2 раза - в их детском саду, ищ. - 12 раз, в о.т. 6 раз - в их детсадах, ищ. - 3 раза, в о.т. 1 раз - канцерогены в первом блюде, ищ. - 2 раза, ищ. - 3 раза, канцерогены ищ. - 1 раз, ищ. - 2 раза, мажорантовый порционный - 3 раза, канцероген на основе мажора - 10 раз, канцерогены канцерогены - 1 раз, свинец жирный - 2 раза, свинец - 7 раз, канцероген из свинца жирного - 2 раза, свинец свинец, ищ. - 1 раз, ищ. ищ. ищ. - 8 раз, канцерогены ищ. - 2 раза.
8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН, Приложение 4) Предоставлено; в графе. Резюме в журнале порционных блюд фиксируется выход блюд по меню ищ. резюмирует канцерогены

популярная продукция в среднем за 10 дней по данным ежедневного меню составила 1624. (при норме по салатам 1500 - для возрастной категории военнослужащих до 3х лет и 1800 - для возрастной категории военнослужащих 3-7 лет).

Калорийность рациона питания по данным ежедневного меню в среднем за 10 дней составила 16600 ккал (при норме по салатам 14000 ккал и 18000 ккал для 2х возрастных категорий военнослужащих соответственно).

13. Контрольные завесы готовой продукции 1). Вязочка со свиными мякотью и картофелем 1/50 - при завесе 10 и уменьшения все при норме 500 ± 3%. фактически составили 510, т.е. все в норме с учетом допусков отклонений.

14. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акту отбора № 0-0553:
1). Суп карбонатный 1/200; 2). Гречка из супа с соусом с соусом перловый 1/35/35/35, 3). Вязочка со свиными мякотью и картофелем 1/3/30;
4) Картофель отварной 0,5кг; 5) Картофель отварной 0,5кг; 6) Картофель отварной 0,5кг; 7) Картофель отварной 0,5кг (сметана).

15. Наличие технологических карт и их оформление (СП 2.4.3648-20 п.2.3.3, далее СП), меню-раскладка, соответствие закладки продуктов требованиям технологических карт. Технологические карты представлены на все производственные блюда; меню-раскладка представлена.

взвешивания.

9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН, Приложение 5)

Предоставили, ежоричи в соответствии с требованиями; в журнале указывается время, так же указывается продукция (указано время).

10. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН, Приложение 7 таблица 1, Приложение 13)

Предоставили, ведение в электронной форме.

З

11. Качество, технология приготовления блюд

На момент проверки соблюдения при приготовлении блюд. Также по технологии приготовления не отмечено.

З

12. Количество приёмов пищи (СанПиН, Приложение 12); соблюдение норм выхода блюд (СанПиН, Приложение 9 таблицы 1, 3); калорийности рационов в соответствии с возрастными группами детей (Приложение 10 таблицы 1, 3):

В учреждении организовано четкое крепление рационов питания: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Соблюдение норм дневного

16. Контроль качества поставляемой продукции (Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.2), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья, условия хранения продовольственных товаров, соблюдение товарного соседства, сроков реализации, наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары)

На производственном складе методом оптометрической оценки измерено 26 наименований производственной продукции и сырья. Все продукция соответствует качеству, маркировка не утеряна, хранится на парных местах.

Сканирование продукции:

- яйцо куриное пищевое ХС - 10.02.2024, ООО "Варшавская" №ФС N 22705241771 от 12.02.2024;
- масло сливочное "Крестьянское" ВР - 08.02.2024, ИП Осарина И.В., ФС N 22705242572 от 12.02.2024;
- молоко 3,2% УП - 22.01.2024 - 26.08.2024, ООО "Милком", ФС N 22705242593 от 12.02.2024.

17. Материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды (СП, п.2.4.6.2; СанПин, п.2.9)

Техническим оборудованием и инвентарём пищевого оснащения в достаточном количестве. Для кухни пищеблока приобретены пароконвектоматы (2 единицы).

18. Численность и состав работников пищеблока. На пищеблоке работают шеф-повар, повар, kitchen-работники.

Прочее - к и. 5 - цыккытаныу менен с
пермешегекее заманга дуураа
дүүлүк.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Предложения:

Заведующему МБДОУ. Оидеиной
с/у № 38 г.о. Самара Назарен Л.В. !
- рассмотреть возможность контроля
за выполнением поручений директ. и
иных.

Директору ООО «ИИИ» Викторову
Щербакову В. П. !

- рассмотреть инициативы волонтеров
территориально в соответствии с пред-
ставленным сообщением;
- предоставить в ДЭОС Администрации
г.о. Самара информацию о
соответствии на протяжении, одобрен-
ную по акту № 0-0553 от 12.02.2024.

По принятым мерам информируйте Департамент экономического
развития, инвестиций и торговли в срок до 15.02.2024 по адресу ул.
Галактионовская, 25, кабинет № 23 тел. 332-27-31, электронная почта:
thkkontrol@yandex.ru

Справка составлена на 7-ми листах.

Подписи комиссии:

Заведующий с/у корсетов Г.И. Ф. -
Филиппова Н.В. Фил

Подписи присутствующих представителей учреждения, один экземпляр
получен: Заведующий,

МБДОУ. ОИ № 38

Назарен Л.В.

Пояснения:

Директор ООО
«ИИИ» Викторову

Щербакову В. П.