



Заведующий -
Тарасова
Юлия
Ивановна

**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

«26» апреля 2021 г.

СПРАВКА

Нами, специалистами Департамента Бучарина С. И.,
Кореньковой И. И.

с участием _____

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей
в яслях «Центр развития ребенка -
детский сад № 140» г.о. Самары
(совместный режим).

Присутствовали:

и.о. заведующего Дермонова Светлана
Александровна.

В ходе обследования установлено:

1. Количество детей всего 350, в т.ч. 32 - еврей на день обследования 233, в т.ч. 20 - евр.
2. Стоимость рациона питания в день: ясли 97,0 сад 103,0 руб.
3. Договора на поставку продуктов питания/организацию питания № 357 от 09.04.2018 по 31.03.2018 с продолжающимися (раз-ные сфереты), контракт № 82 от 09.04.2018 по 30.04.2018 (бюджет).

заключены с ООО «Ситимир» в лице директора
И.Г. Мухоморова.

4. Приказы по организации питания детей № 1/1-1-02 от 11.01.2021 г. «О создании контрольной комиссии в составе: зав. лабораторией по ВМР Дерягина В.А., ст. лаборант, специалист С.М., ст. лаборант Мамурашвили А.В., инженер по охране труда Кирюха Н.Г., председатель родительского комитета Завьялова Т.В., утвержденный директором МБДОУ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, далее – СанПиН, п.8.1.3.), соответствие фактического рациона двухнедельному меню (п.8.1.4.) Предоставлено химическое лабораторное меню для их контроля в количестве 10 дней, утвержденное лабораторией для контроля пищевой продукции в целях соответствия представленного примерного меню с нормативной таблицей по фактическим данным меню (с/оч- и горячего питания) кассового бланка, 10/оч-бланка и кассового бланка по меню, утвержденному директором МБДОУ.
5. Двухнедельное меню, утвержденное 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 химическое лабораторное меню для их контроля в количестве 10 дней, утвержденное лабораторией для контроля пищевой продукции в целях соответствия представленного примерного меню с нормативной таблицей по фактическим данным меню (с/оч- и горячего питания) кассового бланка, 10/оч-бланка и кассового бланка по меню, утвержденному директором МБДОУ.
6. Ежедневное меню (СанПиН, п.8.1.7.; Постановление № 1515 от 21.09.20 г. п.9,10) Предоставлено, соответствует в соответствии с требованиями

7. Анализ меню за 10 дней (Приложение 2 к Справке) При анализе меню с 13/оч по 23/оч выявлено, что в рационе отсутствуют блюда из мяса - 10 раз, в т.ч. 6 раз - в тех блюдах, в которых из мяса - 6 раз, в т.ч. 2 раза - в тех блюдах, в которых из мяса - 4 раза, в т.ч. 2 раза - в тех блюдах, в которых из мяса - 2 раза, сыр - 4 раза, масло сливочное коровье - 10 раз, колбасы на основе мяса - 6 раз, мясной колбасный - 7 раз, колбасы мясные - 10 раз, сосиски - 3 раза, сосиски - 6 раз, сосиски свиные, сосиски - 13 раз, колбасы и сосиски - 10 раз, мясные изделия - 4 раза, колбасы сосиски и изделия - 5 раз.

8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН, Приложение 4) Предоставлен, журнал не пронумерован, не пронумерованы некрепкие пакеты и мешочки, отсутствуют даты, в журнале отсутствуют сведения о времени

приготовлении блюда.

9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН, Приложение 5) Предоставлен, не пронумерован, не пронумерован, не скреплен печатью и не имеет ответственного лица; в журнале отсутствуют сведения о времени поступления пищевой продукции.

10. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН, Приложение 7 таблица 1, Приложение 13) Предоставлена, содержится в соответствии с требованиями. За период с 01.04 2001. по 14.04 2001. и в данном отношении выявлены нормы потребления сахара (-57/-57), масла (-51/-52), муки (-48/-43), картофеля (-33/-23), овощей (-10/-7), фруктов (-67/63), соев (-100/-58) превышены нормы потребления мясной (+57/+46), яиц (+10/+8) для двух возрастных категорий детей соответственно.

11. Качество, технология приготовления блюд Для мясных изделий предоставлены данные при приготовлении блюда, соблюдение технологии приготовления не обеспечено.

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 утренний основной завтрак температура пищи (завтрак 1, 2, обед, полдник, ужин) - в соответствии с температурными нормами.
Для анализа взято с 13.04.2001 по

26.04.2021. Учет амеб, гно в суммар-
 ной среде более в среднем составил
 1678 (для порционной категории детей до
 3х лет) и 1918 (для порционной категории
 детей от 3х до 7 лет лет) - при ревоизи-
 рующих сайтах - 1500 - и 1800 - для их
 порционных категорий детей соответственно.
 Количество персонала в среднем за
 10 дней составило 1377 чел (для порцио-
 ной категории детей до 3х лет) и 1780 чел
 для порционной категории детей от 3х до
 7 лет лет) - при ревоизирующей сайтах
 1400 чел и 1800 чел для их порционных
 категорий детей соответственно.

13. Контрольные завесы готовой продукции, Оценку единиц
 измерения "1/30 - при завесе 10 порций
 1кг при норме 300 ± 3% фактически
 составил 315, и.е. перевес составил
 15% на порцию с учетом расщепления
 соответственно;
 2) творожная домашняя молодая "1/70 -
 при завесе 10 штук 1кг при норме
 700 ± 3% фактически составил 680, и.е.
 вес в норме с учетом расщепления
 соответственно.

14. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акту отбора № 0-020
 1) суп карottageвый из курицы с
 сметаной "1/3006, 2) Яблоко и клубн "1/40145;
 3) Буряк домашний молодой "3/70 - 4) масл
 сливочное и кремлевское "в 2х лав.; 5) крем
 сливочный в, 3кг; 6) карottageвый сметанн 0,5кг;
 7) сыр российский белый 0,5кг.

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 представлено во все прило-
 жениях в виде ра. представлено меню
 требования, которые вынесены в бланк
 соответствующим требованиям. В целом
 соответствующим требованиям технологических карт
 за исключением меню и прило-
 жения. Буряк домашний молодой

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 продовольственном складе ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлебобулочных изделий, в частности, в помещениях хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.

Специально проведенное обследование:

- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.
- ООО «Сибирский хлебокомбинат» в п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.

В нарушение п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на складе хранения хлебобулочных изделий, в частности, в помещениях хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.

17. Материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды (СП, п.2.4.6.2; СанПиН, п.2.9) На складе хранения хлебобулочных изделий, в частности, в помещениях хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.

18. Численность и состав работников пищеблока На складе хранения хлебобулочных изделий, в частности, в помещениях хранения хлеба, выявлены нарушения требований к условиям хранения хлебобулочных изделий, а именно: наличие плесени на парных местах.

Прочее п. 8.1.10 - на факт проверки
осуществленной (11.30) на индивидуальное
визуальное обследование работ
близлежащих помещений территории,
где: «мажоранты и другие отходы»,
«Важнейшие моменты».

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».

7
Предложения: Завершающему альбому, ЦРР-Деловой
серия № 140¹ Захарьевой Н.И.

- рассмотреть возможность доработать в соответствии с требованиями и рекомендациями САНПИН;
- учесть вопросы за сохранением авторства и верным оформлением по стандартным требованиям (проектировочных чертежей), пересмотром стандарта и хранения чертежей;
- обеспечить защиту информации в базе и хранение в соответствии с требованиями технологической карты;
- учесть вопросы за сохранением информации (применение резервного копирования от вирусов и вредителей медных дисков);
- рассмотреть возможность подачи заявки на приобретение необходимого технологического оборудования;
- предоставить в ДЭМЗ декларацию о соответствии проектной документации на аккредитацию № 0-0207.

По принятым мерам информируйте Департамент экономического развития, инвестиций и торговли в срок до 29.07.2010 адресу ул. Галактионовская, 25, кабинет № 23 тел. 332-27-31, электронная почта: thkkontrol@yandex.ru

Подписи:

Захарьевой Н.И. [подпись]
Верещагина Г.И. [подпись]

Со справкой ознакомлен и один экземпляр получил:

И.о. завершающего
альбому, ЦРР-Деловой № 140

[подпись] Дермазова Г.И.