



**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

«10» июля 2024 г.

СПРАВКА

Нами, специалистами Департамента Самоев И.А.,
Тремшкова И.В.

с участием специалиста Департамента
экономического развития администрации г.о. Самара
Руккота С.В.

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей
в МБДОУ «Детский сад №303» г.о. Самара
(Октябрьский район)

Присутствовали:
заведующий МБДОУ Руккота Ирина
Анатольевна.

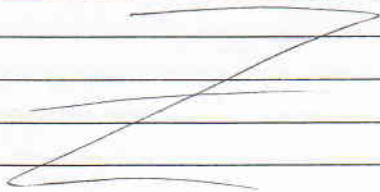
В ходе обследования установлено:

1. Количество детей всего 193, в т.ч. лицезна на день обследования 11, в т.ч. 15 детей
2. Стоимость рациона питания в день: ясли 134,0 руб. сад 134,0 руб.
3. Договора на поставку продуктов питания/организацию питания контракт
№ 303/2024/1 от 29.01.2024 до 31.12.2024 (бюджет);
№ 303/10 от 10.06.2024 на перевод предоставления
хозяйственных в МБДОУ (раз. ср. та).

заключены с вед. «Ирина» узла» в лице
директора «Квартал» И.Ю.

9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН, Приложение 5) Предоставлен, журнал рецензио оформлен в соответствии с требованиями.

10. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН, Приложение 7 таблица 1, Приложение 13) Предоставлена. Журнал питания необходимо привести в соответствии требованиями СанПиН 2.3/4.5190.10.



11. Качество, технология приготовления блюд На день проведения observations были приготовлены блюда обеда и отменено парашемя технология приготовления блюд:
 - суп с клецками на жире курином со сметаной; клецки сделаны из картофеля, запечатаны в виде шариков теста, непосредственно в блюдо; не сохранили форму, разного размера.

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 организован 4-х кратный режим питания (завтрак, 2ой завтрак, обед, ужин/полдник).
Для анализ меню за неделю (28.05.2010-10.06.2010) установлено, что суточный объём

Блюдо основного рациона питания составило в среднем 1306г для детей до 3-х лет (при рекомендациях СанПиН 1500-), для детей от 3 до 7-ми лет - 1685г (при рекомендациях СанПиН - 1800г).

Калорийность рациона питания в среднем за 10 дней составила 1358ккал для взрослых, калорийность отнесена до 3-х лет. (при рекомендациях СанПиН 1400ккал), 1659ккал для детей от 3-х до 7-ми лет (при рекомендациях СанПиН - 1800ккал).

13. Контрольные завесы готовой продукции 1) «Выпечка» 1/50 и 1/40 - при давлении 83 парами. Вес при норме 400г. фактически составило 39,6г, т.е. вес в норме с учетом допусков отклонения.

Z

14. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акту отбора № 0-0221

1) Сит с клеевыми на мик бумажке со сметаной 1/189/11, котел; 2) Тертые яйца с рисом с сметаной 1/80/50, противень; 3) Крупа манная, 0,3м; 4) Крупа рисовая, 0,3м; 5) Крупа овсяная 1/189/11, котел; 6) Масло сливочное «Крестьянское» д. 400г; 7) Консервированные овощи «Титан» 1/189/11, котел.

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

Предоставлено на все приготовления блюд. Предоставлено меню-технологическое, отвечающее требованиям в фактической структуре, рацион питания меню для закладки ингредиентов в блюда согласно меню-технологическим в целом соответствует данным технологических карт (за исключением «Выпечка», «Сотажу раба»).

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 методом органолептической оценки исследовано 35 наименований продовольственной продукции и сырья. Все продукция соответствует высокому качеству.

Маркировочные ярлыки красные на тарных весах.

Исследованные продукты:

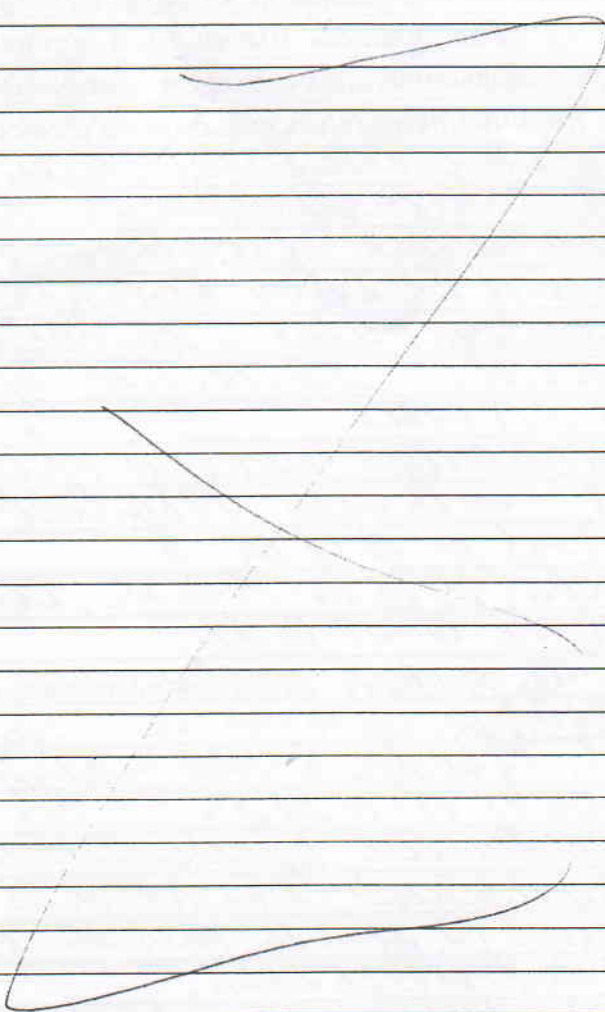
- сметана 15%, 10.06.2021, 14 единиц, ООО, Момоново, №сч 10168488393 от 10.06.21;
- творог 9%, 200г, 09.06.21 - 19.06.21, ООО, Восток-Милк, №сч 10168490426 от 10.06.21;
- молоко 3,2%, 01.06.21 - 30.06.21, ООО, Момоново, №сч 10151396201 от 09.06.21;
- молоко 3,2%, 08.06.21, 9 штук, ООО, Момоново, №сч 10140221645 от 08.06.21;
- масло сливочное, «Крестьянское», 14.05.2021, ООО, Мк Михайловский, №сч 10140221598 от 08.06.21;
- сыр курский ст. 28.05.21 - 30.05.21, ООО, П/Ф, Варяжский, №сч 10151492089 от 09.06.2021;
- сметана 8%, «Черешневый», 02.06.21 - 17.06.21, ООО, Тихоокеанская рыбопродовольственная компания «СРПМ, «Сы Чашев», №сч 10151849013 от 09.06.21;
- творожная масса, 09.06.21, ООО, Фирменная усадьба, №сч 1015184901 от 09.06.21.

17. Материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды (СП, п.2.4.6.2; СанПиН, п.2.9) ^{установлено} в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.9. ^{установлено} для размещения на емкости из нержавеющей стали.

На шнековой дисковой картридерной массе.

18. Численность и состав работников пищеблока. На пищеблоке работает 2 повара, кухонная работница, кладовщик.

Прочее



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 молодёжи».

Предложения: заведующему ЛВБДУ. Дегасиной
с/дф л 303: Воронковой И.А.

- решение не ставить очередь очередников в соответствии с переобладаниями и рекомендациями СМПН;
- очередь и предоставлять в рамках «Водное» контракта за рамками не ставить за месяц до 30.06.2017;
- усилив контроль за соблюдением технологичности приемышней блонд; и при замаскированной;
- рассмотреть возможность подачи заявки на приобретение необходимого технологического оборудования, нулевой посыл;
- предоставить в рамках протокола действия, генерации о соответствии на продукцию, отработку по аугу л 0-001.

По принятым мерам информируйте Департамент экономического развития, инвестиций и торговли в срок до 15.06.17 по адресу ул. Галактионовская, 25, кабинет № 23 тел. 332-27-31, электронная почта: thkkontrol@yandex.ru

Подписи:

Дегасина И.А.

Трещина И.В.

Воронкова И.А.

Со справкой ознакомлен и один экземпляр получил:

заведующий
ЛВБДУ, Д/с л 303

И.А.

Воронкова И.А.