

Исх. № 100/100
Семькова
Евгения
Александровна



**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@mail.ru

СПРАВКА

«20» июля 2019 г.

Нами, специалистами Департамента Бухаркин С. А.,
Евсеев Н. А.

с участием —

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей
в детском саду № 3 г.о. Самара (Кудрявцевский район).

Присутствовали:

Н. С. Евсеев Александрова Ирина
Н. А. Евсеев

В ходе обследования установлено:

1. Количество детей всего 100 на день обследования 82
2. Сумма рациона питания в день: ясли — , сад 134,0
3. Договора на поставку продуктов питания договор № 14 от 01.01.18 (по
№ 03.18), контракт № 58 от 01.04.18, (по № 03.19), — договор, договор
№ 385 от 01.09.18, по № 08.19, (с проведением тендерной процедуры),
заключены с ООО «Сити-сервис»

4. Заявки подаются ежедневно с ежедневной корректировкой.
5. Приказы по организации питания детей № 51-с/с от 03.09.18. «Об утверждении меню в 2018/2019 учебном году 4 организации питания детей», № 50-с/с от 03.09.18. «Об утверждении состава транскрипционной комиссии», п. 1 - заведующий Силькова Л.Л., бухгалтер Ахмедовская И.А., повар Вайдина Н.Н., Матарева Н.
6. Примерное 2-недельное меню, рассчитанное с учётом среднесуточных норм питания (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.3, 15.5) Представлено Примерное 10-дневное меню, оформлено в соответствии с требованиями (заказом) комиссии указанным наименованием порция - порция нефасованная. При формировании фактического рациона меню персоналом предварительно длина длина список, кислотности наименований - см. «Прогноз»
7. Ежедневное меню с указанием выхода блюд, стоимости рациона, утвержденное заведующим, с подписью ответственного исполнителя (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.13., Постановление №1036 от 15.08.97 г., п.12.) Представлено; на день обследования (03.09.18.) в меню не вошли выход мяса в обеденное рациона рациона (1/40) выход основного ингредиента в обеденное мясо по-домашнему рациона обед (1/220).
8. Оформление меню-раскладки (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.9.) Представлено меню-трекеры; не вошли выход мяса в обеденное рациона рациона (1/40); выход основ- ного ингредиента в обеденное мясо по-домашнему рациона обед (1/220). Какую ингре- диент в обеденное меню-трекеры в обеденное не соответствует трекеры технологический карт.
9. Анализ меню за 10 дней; ассортимент, качество, технология приготовления, соблюдение суммарного объёма блюд, приготовленных на день обследования, повторяемость блюд (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.5-15.6, Приложение 13, см. Приложение № 1 к Справке) Как меню проверено осле- дующим ингредиентом обеденного обед, обеденного карт технологический при- готовленного обед;
- п. 14.25 - в 11⁰⁰ порция обед (1/40) были карт в список разрешены в группе 812

- и хранящиеся на производстве вне помещений
или при минимальной;
- Сахар из консервированных фруктов - при со-
блюдении правил в группах, консервированный
в банках при соблюдении, без предварительного
внимательного и добавленного консервирования
в соответствии с требованиями технологической
карты (настаивание молока, сахара);
- Марка по-домашнему - овощи и мясо итд
не сохраняют форму, наваренно, consistency
густо, тверже;
- Каши из смеси сухих зернов - много проже-
жено, обжарено без плотной части.

В соответствии с п. 15.6 - санитарный режим
своего предприятия итд в среднем за период
(17/04 - 30/04.19.) составил 20%, на весь период
мисс (10/05-19.) - 1988 - (при рекомендациях СанПиН
- 1700 - 2300 -).

см. "Прогноз"

10. Контрольные завесы готовой продукции: 1. Приготовление, домаш-
ний 1/40 при заваривании 1/40 при варке 1/31.
фактически составил 52%, в. некорректно составил
3,8% на итд с учетом домашнего отклонения;
2. Сахар из консервированных фруктов 1/40 - при
приготовлении сахара консервированное 8 раз
по 240, много прожжено; в соответствии с техно-
логической картой и количеством порций
11. Наличие технологических карт и их оформление (СанПиН 2.4.1.3049-13
п. 15.5, Приложение 7) Приготовлено; в Ткачев на много
"Марка по-домашнему" упаковка 1/40, 1/40, 1/40
мисс итд, при этом технология приго-
товления и оформления итд показаны
приведены для дома из мисс.

12. Анализ использования рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10
дней (СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 15.3, 15.7; Приложение 10; см. Приложение №
2 к Справке) При анализе мисс с 17.04.19 по 30.04.19
установлено, что в среднем в среднем
дома из итд - 6 раз, второго - 4 раз,
количество итд - 1 раз, мисс мисс
но порционно - 10 раз, мисс мисс
основ мисс - 18 раз, мисс мисс

каширок - 2 раза, соки фрешевые - 5 раз, свежие салаты, закуски - 13 раз, маринованные - 4 раза, кондитерские изделия - 2 раза.

- 8. 15.7 - в течение 10 дней болела из-за мяса (ротом) в основном в основном 4 (4) раза, кашеобразного - 3 раза, свежие фрукты - 1 раз (при рекомендациях салатов - в основном). Болела из-за мяса в основном 3 раза, сыр - 2 раза (при рекомендациях СанПиН 2-3 раза в неделю).

13. «Ведомость анализа используемого продуктового набора» (СанПиН 2.4.1.3049-13 Приложение 10, выполнение натуральных норм) Предоставлена; за период с 17/04-18 по 30/04-19 не в полном объеме выявлены нормы потребления мяса (-53%), рыбы (-29%), яиц (-32%), картофеля (-29%), свежих фруктов (-83%), соков (-25%), муки (-13%), превышены нормы потребления сметаны (+7%), масла растительного (+94%), крупы, бобовых (+37%), макаронных изделий (+19%), соли (+25%), сахара (+10%).

14. Журнал бракеража готовой продукции (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23, Приложение 8) Предоставлен, ведется в табличной форме. Бракераж осуществляется периодически с помощью системы учета, введенной в форму учета качества, т.е. по мере представления образцов и учета бракеража. На день проведения обследования (20.05.19. в 11⁰⁰) в мушкетере имеется запись о выполнении требований санитарии, гигиены, качества, безопасности.

15. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1, Приложение 5) Предоставлен, оформлен в соответствии с требованиями.

16. Контроль качества поставляемой продукции (ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевой продукции, ТР ТС 021/2011), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья, условия хранения продовольственных товаров, соблюдение товарного соседства, наличие маркировочных ярлыков на продовольственные товары (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1, СанПиН 2.3.6.1079-01 п.7.29.)

На продовольственном складе методом бражничества и органолептически исследовано 3 наименования продовольственных продуктов и органолептически удовлетворительного качества, маркировочные ярлыки хранятся на тарных мешках.

Сквозеобшлагом продукция:

- курица д.57 - 16.05.19, 7 штук;
- мясо 3, 28 - 20.05.19, 1 штука;
- мясо свиное, креветки - 16.05.19,
- яйцо куриное 1С, ПР. Крайнов - в/с № 1951996089 от 17.05.19, ир. 09.05.19;
- курица 136 окл. - в/с № 1951996135, № 1951996117 от 17.05.19, ир. 15.05.19 - 17.05.19, НО, ПР. Охладительная

2

17. Оснащённость пищеблока технологическим оборудованием, инвентарём, посудой (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1, Приложение 4) Оборудованием и инвентарём пищеблок оснащен в соответствии с требованиями.

- § 13.3 - На пищеблоке соблюдены требования к условиям работы персонала, к условиям хранения, к условиям.

18. Оформление товарно-транспортных накладных, цены поставщика на основные виды продуктов (см. Приложение к Справке № 3):

Предоставлен.

19. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акта отбора № 0-0022 : 1. Суп картофельный с макаронными изделиями 1/200; 2. Картофель замоченный 1/200; 3) крупа гречневая 0,3кг; 4) сахар белый 0,3кг; 5) крупа пшеничная 0,3кг; 6) хлопья овсяные "Геркулес" 0,3кг; 7) Ветчина замороженная 3/60 (представлено).

20. Состав работников пищеблока Для пищеблока назначены 2 повара, кухонный работник, завхоз. Для контроля проведения исследований на пищеблоке присутствовали куратор пищеблока и завхоз.

21. Прочее: к н. 10 - для приготовления салата консервировано 12,4 банки по 240г (1/35 на порцию); т.о. нормовложение кукурузы консервированной составило 33,57 с учетом фактических отклонений.

к н. 9 - п. 15.5 действующий 2.4.1. 2049-13 - установленная нормативность ежедневных закусок: 23.04.18 в рацион включена и 24.04.19. в рацион введена в количестве ежедневных закусок. Гидра кодирована.

- к н. 6 - предоставлено примерное порционное меню для краткосрочного режима питания, так же в течение 2х дней в рацион не включалась 2-ой завтрак (19.04.19.; 24.04.19.).

[illegible]

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

Подписи: Бирюков С.А. РЗ
Горюха Н.А. СЗ

Со справкой ознакомлен и один экземпляр получил:

и.о. заведующего
СБДОУ № 3

экземпляр получил: Александров И.