

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Радуга» с.Адыр-Кежиг Тоджинского кожууна
 668551, Республика Тыва, Тоджинский р-н с.Адыр-Кежиг ул. Арат 16
 тел. 8(394)2-16-11
 сайт: raduga-a-kejik.rtyva.ru mail: raduga.adyrkezhig@mail.ru

Результаты производственного контроля за отчетный период.

Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность	Результаты
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Заведующий хозяйством	В течение учебного года нарушений не выявлено
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Заведующая, Заведующий хозяйством	В течение учебного года нарушений не выявлено
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Ответственный за организацию питания бракеражная комиссия	Замечаний не выявлено
Сбор и утилизация отходов	Договор на оказание услуг по обращению с ТКО ИП Бичемей А.А.	Заведующий хозяйством	Без замечаний
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку №5 7 3 от 28.10.2024 г.	Заведующий хозяйством	Без замечаний
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Заведующая детского сада медицинская сестра	Все сотрудники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение своевременно
Наличие санитарно-эпидемических заключений,	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, Заведующий хозяйством	Без замечаний

сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции			
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия	Без замечаний
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия	Без замечаний
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, хранения) температура	Ответственный за организацию питания,	Без замечаний
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия Ответственный за организацию питания,	Без замечаний
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, помещения) подсобные	Бракеражная комиссия, Ответственный за организацию питания,	Без замечаний
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	завхоз	Без замечаний
Контроль за организацией приема пищи воспитанников	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Ответственный за организацию питания, Воспитатели	Без замечаний
Контроль за отходами	Ежедневно(своевременный вывоз)	завхоз	Без замечаний
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно -(сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)	Завхоз, бракеражная комиссия.	Без замечаний
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Заведующий хозяйством	Соответствует санитарным требованиям
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Ответственный за организацию питания,	Соответствует требованиям технологических карт
Соблюдение личной гигиены воспитанников перед приемом пищи	Ежедневно	Воспитатели	Без замечаний

Конструктивная деятельность службы производственного контроля (мероприятия по результатам контроля).

Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в 2024-2025 учебном году

Структурное подразделение	Должность	Ф.И.О.
1 корпус	Заведующая	Кундан Р.П.
	Заведующий хозяйством	Чоргаадай Ч.С.
	Медицинская сестра	Наадым М.С.
	Воспитатель	Булатова А.А.

Анализ работы комиссии показывает, что основные направления деятельности комиссии выполняются. В школе действует налаженная система учета и контроля бесплатного питания. Комиссией осуществляются тематические проверки пищеблока:

- готовность к началу учебного года;
- проверка качества готовой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации;
- соблюдение норм раздача готовой продукции;
- технического состояния пищеблока и оснащения инвентарем;
- обеспечение пищеблока моющими средствами.

Тематические проверки пищеблока показали, что не было ни одного случая несоответствия меню и отпускаемой продукции, недовесов. Качество пищи соответствует хорошему уровню.

Дисциплинарные меры воздействия, примененные к работникам за отчетный период.

Дисциплинарные меры к работникам за отчетный период не применялись.

Работа лиц, осуществляющих производственный контроль, осуществлялась в соответствии с планом, заседания комиссии оформляются протоколами и доводятся до сведения администрации школы.

В процессе реализации программы производственного контроля можно сделать следующий вывод: в столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных

правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции). Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и групп содержатся в чистоте и уюте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств. Ежедневно уделяется особое внимание контингенту питающихся воспитанников, их режиму питания и гигиене приема пищи. Рацион питания соответствует меню, согласованному с Роспотребнадзором, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Сотрудники всегда в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям, обеспечивают высокий культурный уровень общения с детьми. На рабочих местах персонала созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Отзывы родителей, педагогов детского сада о работе персонала хорошие.

В детском саду соблюдались требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых с применением принципов ХАССП

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлялся при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускалось указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат.

Продукция поступала в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранились до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществлялся ответственным лицом. Результаты контроля регистрировались:

– Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Не допускались 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 хранились в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществлялся ежедневно, результаты заносились в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Обработка сырых и вареных продуктов проводилась на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Организация питания осуществлялась на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдались щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применялась жарка.

При обработке овощей соблюдались следующие требования: овощи сортировались, мылись и очищались. Очищенные овощи повторно промывались в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удалялись наружные листья.

Не допускалось предварительное замачивание овощей.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистились непосредственно перед варкой и варились в подсоленной воде (кроме свеклы).

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускалась.

Выдача готовой пищи проводилась только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню.



Заведующая МБДОУ детского сада Кундан Р.П. Кундан Р.П.