

следующий набор помещений: стиральная, гладильная, сушильная. График приема грязного белья и выдачи чистого белья составлен, пересечения потоков грязного и чистого белья нет. Постирочная обеспечена бытовыми стиральными машинами, электрическим утюгом.

Питание детей 4-х разовое, организовано в групповых помещениях. Интервалы между приемами пищи не превышают 4-х часов. Пища готовится на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения. Пищеблок размещен на I этаже здания, пищеблок работает на сырье и полуфабрикатах. Пищеблок занимает одно помещение, условно разделенное на рабочие «зоны»: горячий цех, сырой цех, моечная кухонной посуды, раздаточная. В отдельных двух помещениях размещен склад пищевых продуктов. Пищевые продукты и продовольственное сырье, поступающие на пищеблок детского сада №23, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Условия и сроки хранения имеющихся пищевых продуктов и продовольственного сырья не нарушены, «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» имеется, заполняется своевременно.

Пищеблок детского сада №23 обеспечен достаточным количеством холодильного оборудования для хранения пищевых продуктов. Контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании». Технологическое оборудование, инвентарь, посуда имеются в достаточном количестве, промаркированы. Тепловое и холодильное оборудование пищеблока детского сада №23 в исправном состоянии, испытания теплового и холодильного оборудования на соответствие его паспортным характеристикам проведены 03 июля 2017 года специалистами ООО «Элегант Плюс», акты испытаний на исправность и безопасность технологического, холодильного оборудования от 03 июля 2017 года представлены для контроля.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты составлены на основании «Сборника рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях», под редакцией М. П. Могильного и В.А. Тутельяна. Технологические карты оформлены в соответствии с требованиями пункта 15.5., Приложения №7 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». В детском сад №23 проводится ежедневная витаминизация 3-х блюд аскорбиновой кислотой. Витаминизация проводится под контролем медицинской сестры, «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» имеется, заполняется своевременно.

Выдача готовой пищи с пищеблока в групповые осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией, результаты контроля комиссии регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях (кастрюлях с крышками).

Питание организовано в соответствии с утвержденным заведующим детским садом №23 4-недельным примерным меню. Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

Главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Межрегионального управления № 91

ФМБА России

(должность должностного лица (руководителя группы), проводившего проверку



(подпись)

Шевченко Ирина Алексеевна

(Фамилия, имя, отчество)