



**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

«31» октября 2022 г.

**СПРАВКА**

Нами, специалистами Департамента Тумшарук С. А.,  
Короткова Т. И.

с участием —

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей  
в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 299»  
Советского района г. Самара

Присутствовали:

Заведующей МБДОУ «Детский сад № 299» Тумшарук  
Ирина Сергеевна; старшим воспитателем  
Сафранова Ирина Юрьевна

В ходе обследования установлено:

1. Количество детей всего 160 на день обследования 101
2. Стоимость рациона питания в день: ясли — сад 179 руб.
3. Договора на поставку продуктов питания/организацию питания «Питермат  
№ 299/22 от 28.03.22 г. (сроком действия с 01.01.2022 г. по  
31.12.2022 г.) — бюджетные средства. Договоры на поставку  
пшеницы заключены за республиканские средства на основе  
на подписанный.  
заключены с ООО «Насобнам общепитового питания  
Трастиментно района г. Самара» в лице директора  
Александр Александрович

4. Приказы по организации питания детей Приказ № 26-09 от 23.05.22 г.  
«Об организации питания воспитанников и работников»;  
Приказ № 27-09 от 23.05.22 г. «Об утверждении меню «Французская кашка» п. 1: Ответствен - заведующий  
МБОУ Гуркина И.С., именная кашка - ст. мед. сестра Сидорова И.

5. Двухнедельное меню, утверждённое 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, фактически не соответствует рекомендациям СанПиН.  
Фактически рацион питания в целом соответствует предоставленному недельному меню с переобработкой многократных блюд (21/10; 24/10; 26/10), супа из картофеля завтрака (21/10).

6. Ежедневное меню (СанПиН, п.8.1.7.; Постановление № 1515 от 21.09.20 г. п.9,10) Предоставлено, разрешено ввиду отсутствия  
двух потребителей. В ежедневном меню на 31.10.2022 г.  
не введен вклад мяса птицы в I блюде рациона обеда.  
При анализе меню за 10 дней (18/10-31/10-22 г.) установлено,  
что в ежедневном меню не учитывается количество блюд  
дневного рациона.

7. Анализ меню за 10 дней (Приложение 2 к Справке) При анализе  
меню с 18.10.2022 г. по 31.10.2022 г. установлено, что в рацион  
включались блюда из мяса 3 раз, в т.ч. 3 раза в I бл.,  
из птицы - 6 раз, в т.ч. 2 раза в I бл., рыбы - 4 раза, в т.ч.  
1 раз в I бл., яиц - 2 раза, творога - 2 раза,  
квашеные продукты - 2 раза, масла животного происхождения -  
10 раз, капусты на основе масла - 7 раз, масла, как  
квашенок - 3 раза, маломажорные напитки - 5 раз,  
фрукты свежие - 5 раз, соки фруктовые - 4 раза,  
напитки из свежих фруктов - 6 раз, овощи свежие,  
салаты, закуски - 11 раз, мучные изделия - 6 раз,  
кондитерские - 5 раз.

В течение 10-ти дней в дневной рацион не включались  
суп.

8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН, Приложение 4)  
Предоставлен, в графе «пищевая» Результаты взвешивания  
переработанных блюд отбиваются вклад блюд по меню.

9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН, Приложение 5) *Предоставлен, не отражается время поступления и время фактической реализации поступившей пищевой продукции; в графе "Наименование документа, подтверждающего безопасность примененного сырья и продукта" в ряде случаев отсутствует номер товарно-транспортной накладной.*

10. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН, Приложение 7 таблицы 1, Приложение 13) *Предоставлена, ведется регулярно; раскрывает отклонение фактического потребления продуктов от нормы производится некорректно, единицей учета фактического потребления продуктов не являются привычки в соответствии с единицами учета натуральных норм (кг/д).*

11. Качество, технология приготовления блюд *На момент проверки observations (11<sup>30</sup>) были приготовлены блюда обеда. При проверке органолептической оценки блюд было установлено нарушение технологии приготовления:*

*1. "Салатик с картошкой и курицей" - салат помешан наперфорированно неравномерно, при отпуске в тарелки замораживалось непосредственно в емкости с картофелем.*

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 организована пятикратный режим питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).*

*Специальный анализ блюд в среднем за 10 дней составил 1899г. при рекомендациях СанПиН 4800г две*



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 статистической оценки исследовано 47 наименований продовольственной продукции и сырья.

Сварочные материалы:

- Варо куриное шпикет с/г от 20.09.22г. С/Х агрохозяйственный кооператив «Трикофабрика Гайская» № 16108843715 от 29.09.22г.;
- Тушка ц/б петр. замор. 05.10.22г. 8 мес. Цех убоя птица АД, А/Ф «Октябрьская» № 16433230243 от 25.10.22г.;
- Шварц 97. ТМ «Крестьянское дело» 24.10.22г. КФХ Хацевов А.И. № 16421787848 от 24.10.22г.;
- Мясо свиное, «Крестьянское» ТМ «Красота Чернышевская» ООО, Малочный край 17.10.22г. № 16421787842 от 24.10.22г.;
- Мясоко паст. 3,2%. 27.10.22г. 5сут. КФХ Хацевов А.И. № 16459728592 от 27.10.22г.;
- Мясоко паст. 3,2%. 28.10.22г. 5сут. КФХ Хацевов А.И. № 16473875994 от 28.10.22г.

В нарушение п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на складе пищевой продукции отсутствует прибор учета температурно-влажностного режима.

17. Материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды (СП, п.2.4.6.2; СанПиН, п.2.9) На пищеблоке отсутствуют микроволновая печь, стерилизаторные машины для вареной продукции, жарочный шкаф, мороженица для вареной продукции находящаяся в неисправном состоянии, холодильная камера - неисправна, не подлежит ремонту.

18. Численность и состав работников пищеблока На пищеблоке работает 4 человека: 2 повара (по-сезонно), млад. сестра (с замещением должности младшеваренка), курьерский

6  
работник (на момент обследования - должность  
вакантна).

Прочее к п. 4: ст. Комитетом Фермутинова Е.А., председа-  
тель орг. общественности Серова А.Ю.

к п. 15: не оформлена заявка на сертификаты, предназна-  
ченных Тех. Райгой («Колески из мушкет» - хлеб).

**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».

7  
Предложения: Заведующему МБДОУ № 299  
Тумишковой И.С.:

- разъемы катаные воспитанников оформлять в соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН;
- осуществлять контроль за порядком оформления и ведения документации по образовательным мероприятиям;
- осуществлять контроль за соблюдением технологических требований к оборудованию, качеству закупок сырья и выхода готовой продукции;
- обеспечить контроль температурно-влажностного режима на складе баночной продукции, а также соблюдение нормативов технологических процессов оборудования;
- предоставить в ДФРП декларацию о соответствии на продукцию, отобразившую по форме № 0-0388.

По принятым мерам информируйте Департамент экономического развития, инвестиций и торговли в срок до 02.11.2027 по адресу ул. Галактионовская, 25, кабинет № 23 тел. 332-27-31, электронная почта: [thkkontrol@yandex.ru](mailto:thkkontrol@yandex.ru)

Справка составлена на 7-ми листах.

Подписи комиссии: Тумишкова С.А. ФУ  
Тарасова Т.Н. ФУ

Подписи присутствующих представителей учреждения, один экземпляр получен: Заведующий МБДОУ № 299 И.С. Тумишкова  
С.И. Сестря С.А. Сабранова И.Ю.

Пояснения:

Дополнений, пояснений в ходе  
обсуждения не имелю. И