

Крючкова
Ольга
Ивановна



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
ДЕПАРТАМЕНТ ПРОМЫШЛЕННОСТИ,
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА, ТУРИЗМА, ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО
РЫНКА ТОВАРОВ И УСЛУГ**

Галактионовская ул., 25, г. Самара, Россия, 443020
Тел.: (846) 333 3929; факс: (846) 332 5454; e-mail: trade_office@mail.ru

СПРАВКА

« 11 » Октября 2018 г.

Нами, специалистами Департамента Туризма и С.П.,
Френниной Л.В.

с участием —

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей
в саду № 75, Центр развития ребенка -
детский сад № 75 г. Самара
(Кировский район)

Присутствовали:

Заведующий садом - Крючкова О.И.

В ходе обследования установлено:

1. Количество детей всего 206 на день обследования 159
2. Сумма рациона питания в день: ясли —, сад 134,0 руб.
3. Договора на поставку ^{оптом} продуктов питания контракт № 03.07.18
по 31.12.18 (помесячно срочный); договор № 75-Р от
11.01.16 по 31.12.16 (ежемесячно срочный, роз. ср. ра)
заключены с ООО «Кировский Колледж»
Кировского района

4. Заявки подаются ежедневно

5. Приказы по организации питания детей № 3-09 от 09.01.2018. "О создании "Материнской комиссии" в составе: секретаря ДОУ, на. воспитателя, педсовет-инспектор, представляющий родительской общественности.

6. Примерное 2-недельное меню, рассчитанное с учетом среднесуточных норм питания (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.3, 15.5) предоставлено примерное 10 дневное меню (сложный и легкий сезон) для детей от 3х до 7ми лет, оформлено в соответствии с требованиями.

Также составлено рацион питания в период отсутствия предоставляемому примерному меню с периодическим заменой блюд и курсов.

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.) предоставлено; оформлено в соответствии с требованиями.

На день обсервации дня проведена замена блюда блюда обсервации: "Блюдо из мяса, картофеля, тушенки в соусе", "картофельное пюре в соусе", "Витаминное блюдо", "Пюре картофельное".

8. Оформление меню-раскладки (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.9.) предоставлено меню-требования; на день обсервации меню предоставлено блюдо "Пюре картофельное" (вместо картофельного в соусе-требования "картофель тушеный в соусе" в разделе (сезон)) это не отражено в меню-требованиях.

9. Анализ меню за 10 дней; ассортимент, качество, технология приготовления, соблюдение суммарного объема 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) На основе проведенных обсерваций дня приготовления блюда обсервации и обсервации картофельные технологии приготовления.
- "Книжка рецептов и советов" - газетный не секретный журнал, с намерением

3
гипс трицим на поверхности;
- Космет и ухаживают - больше перер
разрабатывается продвинуто, отучкается
ду шотной тает.

При анализе млеко за 10 дней (28.09.18 -
- 11.10.18) Угловыми 200 при мет-
кратной ренние металлами сред-
мартии один более ривного ронина
состави в среднем 18752, на фим
всисривалие - 1882. (при реннии-
жанеи Саврми - 1700 - 2300 - рив
всисривалие набелери фибри ет 3х
700 7мм лоб).

- ф. 15.4 - в титне 10 риве блага и миз
вмилалмив в ривии 2 рага, етп - 3 рага,
еки в ривии 4 в милалмив (при ре-
коллекциии Саврми - 2-3 рага в
нереи).

10. Контрольные завесы готовой продукции: 1) Формирование и
поведение 1/15 - при риве 10 и ривии 50 при
нереи 150. $\pm 10\%$ фактисеи состави 1482,
г.г. фс в нереи с ривии ривии
авмилалмив (фактисеи - 870); 2) Умилалмив
ривии саврми 1/180 - при риве 5 и рив-
еки 50 при нереи 400. $\pm 8\%$ фактисеи со-
стави 389, г.г. фс в нереи с ривии 870, ривии

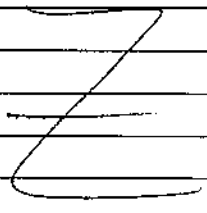
11. Наличие технологических карт и их оформление (СанПиН 2.4.1.3049-13
п.15.5, Приложение 7) Фирмисеи на все
примилалмив блага, оторисеи
в соответствии с ривии.

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 млеко с 28.09.18 по
11.10.18 Угловыми 200 в ривии
всисривалие блага и ривии - 8 рага,
в г.г. 2 рага - в блага, и ривии - 4 рага, в
г.г. 1 рага - в блага, ривии - 3 рага, ривии - 1 рага,
ривии - 5 рага, ривии и ривии - 2 рага,

маляло шовогого побиуманно - 9 рау,
 малятеи на основе маляона - 8 рау,
 маляоно как маляоно - 4 рау,
 маляоно малятеи малятеи - 10 рау, свечнее
 фруит, - 6 рау, малятеи малятеи, малятеи
 - 10 рау, малятеи малятеи малятеи малятеи - 6 рау,
 малятеи малятеи - 4 рау, малятеи малятеи
 малятеи - 1 рау, малятеи малятеи - 1 рау.

13. «Ведомость анализа используемого продуктового набора» (СанПиН 2.4.1.3049-13 Приложение 10, выполнение натуральных норм)

Предоставлена; рекламацией
 малятеи, малятеи малятеи малятеи
 малятеи малятеи малятеи малятеи
 малятеи малятеи малятеи малятеи



14. Журнал бракеража готовой продукции (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23, Приложение 8)

Предоставлен, оформлен в
 соответствии с требованиями,
 веден регулярно.

15. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1, Приложение 5)

Предоставлен,
 оформлен в соответствии с требова-
 ниями, веден регулярно.

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
интерьер организованной системы
маркировано 34 наименованиями
продовольственной продукции и сырья.
Вся продукция удовлетворяет
требованиям, маркировочные
ярлыки размещены на разных
местах.

Обработанные продукция:

- Масло сливочное, Крестьянское "СР" - 21.09.18.,
СПСХ "Агропродурт";
- Масло 3,2% - 16.10.18., 5 штук;
- Масло 2,8% сливок 0,5л - 11.10.18., 5 штук;
- Сметана 20% - 08.10.18., 14 штук;
- Молоко 9% жирности - 09.10.18., 7 штук;
- Кислота, Докторская - 10.10.18., 60 штук,
ООО "Имеровские Квасы"; Сер № 900392858 от 10.10.18.;
- Масло кукурузное 1С - 28.09.18., 03.10.18., 40 шт.
Коммунальная "Верхний край"; Сер № 900411866 от 10.10.18.;
- Говядина н/з ОХС - Сер № 900392862 от 10.10.18.

7

17. Оснащенность пищеблока технологическим оборудованием, инвентарём, посудой (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1, Приложение 4)

В помещении
пищеблока требуется ремонт.
Оузы и электрокотел, электрокотел
находятся в неисправном состоянии.

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

Продукты питания
и внутреннее перемещение
продуктов.

19. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акта отбора

№ 0-0168 : 1) Борщ с капустой св., картошкой, сметаной, грибами 1/200; 2) Жюльен картофельный 1/120; 3) Супица рубленый из говядины 3/80; 4) Суп картофельный из говядины 3/15; 5) Суп с курицей и грибами 0,3кг; 6) Суп мясной с грибами 0,3кг; 7) Салат с сельдью «Березовый» 0,3кг (мелко).

20. Состав работников пищеблока. Для исследования работает бригада из 3х человек: повара-мужчины, повар, кухонный работник.

21. Прочее: К.п. 10 - 3). Суп из консервированной капусты 1/130 - при заказе 5 порций все при заказе 150. 3). Суп картофельный с грибами 1/52, г.в. все в порции с учетом 80.
4) Суп «Картофель» 1/50 - при заказе 5 порций все при заказе 250. 3). Суп картофельный с грибами 250, г.в. все в порции.

Предложения: завершающему № 204/17
Артюков О. И.

- Увеличить контроль за соблюдением требований Федерального закона «О техническом регулировании»;
- отразить в соответствии с требованиями и представить в ФАПТ РТЧ в срок до 15.10.18, «Вероятность контроля за соблюдением Федерального закона № 204/17»;
- рассмотреть возможность передачи информации проверки результатов работы инспекции, расследования, расследования и замены нелицензионного программного обеспечения.

Генеральному директору ООО «Кировский Восток»,
Дружникову Р. А.

- рассмотреть возможность увеличения контроля за соблюдением требований Федерального закона «О техническом регулировании» и рекомендаций Союзтех. Примерно место, фактически осмотра в том числе и других видов работ;
- Увеличить контроль за соблюдением требований Федерального закона «О техническом регулировании»;
- представить в ФАПТ РТЧ заключение о соответствии, протокол испытаний на прочность, одностороннюю по акту № 0-018.

По принятым мерам просим Вас проинформировать Департамент промышленности, предпринимательства, туризма, потребительского рынка товаров и услуг в срок до 15.10.2018 по адресу: ул. Галактионовская, 25 кабинет № 6, тел. 332-27-31

электронная почта: thkcontrol@yandex.ru

Подписи: С. В. Чукарев ФУ

Временная и.в.

Со справкой ознакомлен и один экземпляр получил:

завершающему

№ 204/17

ФУ

Артюков О. И.