



**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

от 02.02.2023 г. № 1-02/2-03-02/378
на № _____ от _____

Заместителю главы
городского округа Самара -
руководителю Департамента
образования Администрации
городского округа Самара
И.Н. Коковиной

Уважаемая Ирина Николаевна!

Департамент экономического развития, инвестиций и торговли Администрации городского округа Самара направляет Вам информацию о результатах совместных мероприятий по вопросам организации и качества питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений и учащихся общеобразовательных учреждений городского округа Самара в январе 2023 года. За отчетный период обследовано 4 пищеблока общеобразовательных учреждений и 5 пищеблоков дошкольных образовательных учреждений, в том числе:

- МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 351» г.о. Самара;
- МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 358» г.о. Самара;
- МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 301» г.о. Самара;
- МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 240» г.о. Самара;
- МБДОУ «Детский сад № 3» г.о. Самара;
- МБОУ «Гимназия № 54 «Возрождение» г.о. Самара;
- МБОУ «Школа № 3» г.о. Самара;
- МБОУ «Школа № 73» г.о. Самара;
- МБОУ «Школа № 134» г.о. Самара.

В учреждениях методом органолептической оценки исследовано 350 наименований продукции и продовольственного сырья, установлены факты нарушений ст.3 ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 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» – установлено 9 наименований продукции, не соответствующей требованиям нормативных документов, на сумму более 1,71 тыс. рублей.

В ходе проведённых мероприятий в учреждениях было отобрано 63 образца готовой продукции и продовольственного сырья, по результатам лабораторных исследований 7 образцов по физико-химическим показателям не соответствовали требованиям нормативных документов, что составляет 11,1 % от общего количества проб.

В ходе мероприятий установлено следующее:

ООО «Стимул»

МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 351» Куйбышевского района:

1. В корпусе учреждения обслуживается 200 воспитанников, в том числе ясли – 33 ребёнка. На день проведения обследования присутствовало 89 человек, в том числе ясли – 16 детей. Стоимость рациона питания на день обследования составила: ясли, сад – 177,0 руб. (плановая – 179,0 руб.).

2. На день проведения обследования были приготовлены следующие блюда: (ясли//сад):

-«Кулеш молочный пшеничный с сахаром и маслом» 1/150/4/5//200/5/6

-«Кофейный напиток с молоком и сахаром» 1/180/6//200/7

-«Бутерброд с маслом» 1/21/5//21/6

Второй завтрак:

-«Сок фруктовый» 1/105//105

Обед:

-«Салат из отварной свёклы с чесноком» 1/30//50

-«Рассольник на м/к бульоне со сметаной, зеленью» 1/150/9//180/11

-«Гуляш мясной» 1/50//70

-«Макароны отварные с маслом» 1/110/5//130/7

-«Компот из яблок + С» 1/150/6//180/7

-«Хлеб пшеничный/ржаной» 1/15/42//20/53

Полдник:

-«Рыба под омлетом» 1/110//120

-«Икра кабачковая» 1/31//51

-«Напиток из шиповника» 1/180/6//180/7

-«Хлеб пшеничный с сыром» 1/150/10//30/15

-«Фруктовая нарезка» 1/53//52

Ужин:

-«Крендель» 1/60//60

-«Кисломолочный продукт» 1/151//191

3. В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.2., 8.1.3., Приложение 12 – предоставлено цикличное двухнедельное меню для двух возрастных категорий воспитанников для пятикратного режима питания, утверждено руководителем МБОУ;

-п.8.1.4. – фактический рацион питания в целом соответствует предоставленному цикличному меню с периодической заменой и исключением блюд и напитков (за период с 19.12.2022 г. по 30.12.2022 г. трижды – 19/12, 21/12, 26/12 – кисломолочные напитки заменялись соком фруктовым, из рациона полдника исключались свежие фрукты – 19/12, из рациона завтрака – яйцо – 20/12, 23/12, при этом 30/12 в рацион завтрака дополнительно включалось яйцо варёное);

-Приложение 7 таблица 1, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» предоставлена, ведётся в соответствии с требованиями;

-Приложение 9 таблицы 1, 3 – при анализе меню за 10 дней установлено, что по данным ежедневного меню суммарный объем блюд дневного рациона питания составил 1649 г (при норме по СанПиН – 1500 г – для возрастной категории детей до 3-х лет) и 1948 г (при норме по СанПиН – 1800 г - для возрастной категории детей от 3-х до 7-ми лет);

-Приложение 10, таблицы 1, 3 – при анализе меню за 10 дней установлено, что по данным ежедневного меню калорийность дневного рациона составила 1547 ккал (при норме по СанПиН – 1400 ккал для воспитанников до 3-х лет) и 1837 ккал (при норме по СанПиН – 1800 ккал для возрастной категории детей от 3-х до 7-ми лет);

-Приложение 12 – в учреждении согласно цикличному меню при двенадцатичасовом пребывании воспитанников организован пятикратный режим питания – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (при этом фактически время выдачи полдника и ужина заменены местами).

4.В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.7., Постановление № 1515 от 21.09.2022 г. – в ежедневном меню текущего дня не выделен выход основного ингредиента и соуса во втором блюде обеда («Гуляш мясной»);

-Приложение 4 – журнал бракеража готовой кулинарной продукции предоставлен, в графе «Результаты взвешивания порционных блюд» фиксируется выход блюд по меню вместо результатов контрольных взвешиваний;

-Приложение 5 – журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции предоставлен, отсутствуют сведения о времени поступления продукции, вместо номера документа, подтверждающего качество и безопасность продукции, фиксируется номер т/т накладной, при этом источником сведений об условиях и сроках хранения продукции принимается т/т накладная вместо первичного документа (маркировочного ярлыка).

5.При анализе меню за 10 дней (с 19.12.2022 г. по 30.12.2022 г.) установлено, что в рацион включались блюда из мяса – 6 раз, птицы – 4 раза, рыбы – 4 раза, творога – 5 раз, яиц – 4 раза, сыр – 2 раза, колбасные изделия – 1 раз, овощные салаты, закуски – 14 раз, масло сливочное порционно – 10 раз, напитки на основе молока – 10 раз, молоко как напиток – 4 раза, кисломолочные напитки – 6 раз, свежие фрукты – 8 раз, соки – 10 раз, напитки из свежих фруктов – 5 раз, мучные изделия – 6 раз, кондитерские изделия – 2 раза.

6. На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, из них 1 блюдо по физико-химическим показателям не соответствует требованиям нормативных документов:

-«Гуляш мясной» (котёл) – установлено недоложение мяса 28,6% на порцию с учётом допустимых отклонений.

ООО «Комбинат школьного питания»

МБОУ «Школа № 3» Промышленного района:

1. В учреждении обучается 1185 учащихся. Горячее питание получают: завтраки за счёт бюджетного финансирования – 297 человек (от 7 до 11 лет – 249, от 12 лет и старше – 48), за родительские средства – 143 учащихся (от 12 лет и старше), всего завтраков – 440; обеды за счёт бюджетного финансирования – 260 человек (от 7 до 11 лет – 242, от 12 лет и старше – 18), за родительские средства – 121 учащийся (от 7 до 11 лет – 67, от 12 лет и старше – 54), всего обедов – 381. Стоимость рациона питания составляет: завтрак (бюджет) – 75,0 руб., завтрак (родительские средства) – 75,0 руб., обед (бюджет) – 96,0 руб., обед (родительские средства) – 96,0 руб. Охват горячим питанием составляет 64,0%; в учреждении организована работа буфета и реализация блюд в свободном выборе.

2. На момент проведения обследования были приготовлены блюда завтрака, обеда:

Завтрак (7 – 11 лет// от 12 лет):

-«Масло сливочное порционно»	1/5//5
-«Кукуруза консервированная»	1/20//30
-«Плов с мясом»	1/230//250
-«Чай с лимоном и сахаром»	1/200/11/7//200/11/7
-«Хлеб пшеничный»	1/30//50

Обед:

-«Горошек зелёный порционно»	1/10//30
-«Суп картофельный с вермишелью, цыплятами, укропом»	1/12,5/250/1
-«Котлеты «Любительские» с соусом»	1/75
-«Пюре картофельное с маслом»	1/150
-«Кисель»	1/200
-«Хлеб ржаной/пшеничный»	1/30/60

3. При контрольном взвешивании готовой продукции установлены отклонения:

-«Сосиска, запечённая в тесте » 1/75 – при взвешивании 5 изделий вес при норме 375 г \pm 3% фактически составил 400 г, т. е. перевес составил 3,6% на изделие с учётом допустимых отклонений.

4. В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.3. – предоставлено циклическое двенадцатидневное меню для двух возрастных категорий учащихся, утверждено руководителем ООО «Комбинат школьного питания», согласовано с директором МБОУ, родительской общественностью;

-п.8.1.4. – фактический рацион питания по ассортименту блюд в целом соответствует предоставленному циклическому меню;

-Приложение 7 таблица 1, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» предоставлена;

-Приложение 9, таблицы 1, 3 – при анализе меню за 10 дней установлено, что суммарный объём блюд завтрака в среднем составил 506 г (при норме по СанПиН – 500 г для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет) и 558 г (при норме по СанПиН – 550 г – для возрастной категории учащихся от 12-ти лет); суммарный объём блюд обеда в среднем составил 803 г (при норме по СанПиН - 700 г для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет) и 828 г (при норме по СанПиН - 800 г для возрастной категории учащихся от 12 лет и старше);

-Приложение 10, таблица 1 – по данным ежедневного меню калорийность блюд завтрака в среднем составила 589 ккал (при норме по СанПиН – 470-587 ккал для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет) и 670 ккал (при норме по СанПиН – 544-680 ккал – для возрастной категории учащихся от 12-ти лет); калорийность блюд обеда в среднем составила 783 ккал (при норме по СанПиН - 705-822 ккал для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет) и 805 ккал (при норме по СанПиН – 816-952 ккал для возрастной категории учащихся от 12 лет и старше);

-Приложение 12 – в учреждении организован двукратный режим питания – завтрак, обед.

5.В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-Приложение 4 – журнал бракеража готовой кулинарной продукции предоставлен; в журнале отсутствуют сведения о результатах взвешивания порционных блюд.

6. При анализе меню за 5 дней (12.01.2023 г. – 17.01.2023 г.) установлено, что при двукратном режиме питания в рацион включались блюда из мяса – 1 раз, птицы – 5 раз, рыбы – 2 раза, в том числе 1 раз – в первом блюде, субпродуктов – 1 раз (сердце говяжье), яиц – 1 раз, колбасные изделия - 2 раза, сыр – 2 раза, масло сливочное порционно – 2 раза, напитки на основе молока – 2 раза, напитки из свежих ягод, фруктов – 2 раза, овощные закуски – 5 раз.

7. В ходе проведения обследования рекомендовано усилить контроль со стороны ответственных лиц за соблюдением учащимися правил личной гигиены (мытьем рук перед едой).

8.На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, из них все образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям нормативных документов.

ООО «КШП «Виктория»

МБОУ «Школа № 134» Железнодорожного района:

1.В учреждении обучается 196 учащихся. Горячее питание получают: завтраки за счёт бюджетного финансирования – 93 человека (от 7 до 11 лет - 57, от 12 лет и старше – 36), за родительские средства – 17 учащихся (от 12 лет и старше), всего завтраков – 110; обеды за счёт бюджетного финансирования – 11 человек (от 7 до 11 лет – 4, от 12 лет и старше - 7), за

родительские средства – 30 учащихся (от 7 до 11 лет), всего обедов – 41. Стоимость рациона питания составляет: завтрак (бюджет) – 75,0 руб., завтрак (родительские средства) – 75,0 руб., обед (бюджет) – 96,0 руб., обед (родительские средства) – 96,0 руб. Охват горячим питанием составляет 56,1%; в учреждении организована работа буфета и реализация блюд в свободном выборе.

2. На момент проведения обследования были приготовлены блюда завтрака, обеда:

Завтрак (бюджет, родительские средства):

-«Сыр порционно»	1/20
-«Каша молочная манная с маслом сливочным»	1/250/10
-«Кофейный напиток с молоком»	1/200
-«Хлеб пшеничный»	1/50

Обед:

-«Икра кабачковая»	1/50
-«Суп гороховый»	1/250
-«Куры отварные»	1/70
-«Каша гречневая»	1/180
-«Компот из кураги»	1/200
-«Хлеб пшеничный»	1/50

3. При контрольном завесе готовой продукции – «Плюшка «Московская» 1/100, «Гребешок с повидлом» 1/90, «Рогалик со сгущенным молоком» 1/90 – отклонений не установлено.

4. В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20: -п.8.1.3. – предоставлено цикличное двухнедельное меню для 2-х возрастных категорий учащихся, оформлено в соответствии с требованиями, утверждено руководителем ООО «КШП «Виктория», согласовано с Управлением Роспотребнадзора по Самарской области 31.08.2022 г., с директором МБОУ, с родительской общественностью;

-п.8.1.4. – фактический рацион питания в целом соответствует предоставленному цикличному меню с периодическим изменением выхода блюд (в сторону уменьшения/увеличения);

-Приложение 9, таблицы 1, 3 – при анализе меню за 3 дня установлено, что суммарный объём блюд завтрака в среднем составил 527 г (при норме по СанПиН - 500 г для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет); суммарный объём блюд обеда в среднем составил 785 г (при норме по СанПиН - 700 г для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет);

-Приложение 10, таблица 1 – калорийность блюд завтрака в среднем за 3 дня составила 652 ккал (при норме по СанПиН – 470-588 ккал и 544-680 ккал для двух возрастных категории учащихся соответственно); калорийность блюд обеда в среднем за 3 дня составила 790 ккал (при норме по СанПиН - 705-822 ккал для возрастной категории учащихся от 7-ми до 11-ти лет);

-Приложение 12 – в учреждении организован двукратный режим питания – завтрак, обед.

5. В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- Приложение 4 – в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в графе «Результаты взвешивания порционных блюд» отсутствуют отметки о проведенных контрольных взвешиваниях;

- Приложение 7, таблица 2, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» не предоставлена;

- Приложение 9, таблицы 1, 3 – при анализе меню за 3 дня установлено, что суммарный объем блюд завтрака в среднем составил 527 г (при норме по СанПиН - 550 г для возрастной категории учащихся от 12 лет); суммарный объем блюд обеда в среднем составил 785 г (при норме по СанПиН - 800 г для возрастной категории учащихся от 12 лет);

- Приложение 10, таблица 1 – калорийность блюд обеда в среднем за 3 дня составила 790 ккал (при норме по СанПиН - 816-952 ккал для возрастной категории учащихся от 12 лет и старше).

6. В нарушение требований и рекомендаций СП 2.4.3648-20:

- п.2.4.6.2. – на пищеблоке электронные весы находятся в ремонте; пароконвектомат не введен в эксплуатацию (планируется после проведения капитального ремонта), емкости из алюминия заменены на емкости из нержавеющей стали не в полном объеме;

- п.2.5.- помещения пищеблока, столовой требуют капитального ремонта (запланирован на 2023 год).

7. При анализе меню за 3 дня (12.01.2023 г. – 17.01.2023 г.) установлено, что при двукратном режиме питания в рацион включались блюда из говядины – 1 раз, птицы – 3 раза, колбасные изделия – 1 раз, сыр – 1 раз, масло сливочное порционно – 1 раз, напитки на основе молока – 3 раза, овощные закуски – 3 раза.

8. На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, из них все образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям нормативных документов.

ООО «Утренняя звезда»

МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 358» Октябрьского района:

1. В учреждении обслуживается 278 воспитанников, в том числе ясли – 26 человек. На день проведения обследования присутствовало 197 человек, в том числе ясли – 15 детей. Стоимость рациона питания на день обследования составила: ясли, сад – 179,0 руб. (плановая – 179,0 руб.).

2. На день проведения обследования были приготовлены следующие блюда и отмечены нарушения технологии приготовления блюд:

Завтрак (ясли//сад):

-«Каша кукурузная молочная» 1/180//200

-«Какао с молоком» 1/180//200

-«Батон с маслом и сыром» 1/30/8/10//39/8/10

Второй завтрак:

-«Снежок» 1/100//100

Обед:

-«Салат с солёным огурцом и луком»	1/40//40
-«Борщ на м/к бульоне со сметаной»	1/180/7//200/7
-«Плов рисовый с отварным мясом»	1/30/130//40/150
-«Компот из вишни»	1/180//200
-«Хлеб ржаной/пшеничный»	1/25/15//28/20

Полдник:

-«Печенье»	1/35//35
-«Чай с сахаром»	1/180//200
-«Яблоко свежее»	1/125// -

Ужин:

-«Рыба, запечённая под омлетом»	1/120//130
-«Картофель отварной»	1/50//60
-«Напиток из шиповника»	1/180//200
-«Хлеб пшеничный»	1/15//20

-«Плов рисовый с отварным мясом» - часть отварного мяса была заложена в блюдо после закладки и приготовления риса, овощей; при проведении органолептической оценки готового блюда установлено наличие в массе плова частей и осколков говяжьих костей.

3. При контрольном завесе готовой продукции – «Салат с солёным огурцом и луком» 1/40 – отклонений не установлено.

4. В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20: -п.8.1.2., 8.1.3., Приложение 12 – предоставлено цикличное 10-ти дневное меню для двух возрастных категорий воспитанников для пятикратного режима питания (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин), утверждено руководителем учреждения;

-п.8.1.4. – фактический рацион питания в целом соответствует требованиям цикличного меню;

-Приложение 9 , таблицы 1,3 – при анализе меню за 9 дней (09.01.23 г. – 19.01.23 г.) установлено, что по данным ежедневного меню суммарный объем блюд дневного рациона питания в среднем составил 1858 г - для возрастной категории детей до 3-х лет (при норме по СанПиН – 1500 г) и 1903 г - для возрастной категории детей от 3-х до 7-ми лет (при норме по СанПиН - 1800 г);

-Приложение 10, таблицы 1, 3 – калорийность дневного рациона питания по данным ежедневного меню в среднем составила 1516 ккал - для возрастной категории детей до 3-х лет (при норме по СанПиН – 1400 ккал);

-Приложение 12 – в учреждении согласно цикличному меню при двенадцатичасовом пребывании воспитанников организован пятикратный режим питания – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

5. В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.7, Постановление № 1515 от 21.09.20 г. п.п. 9, 10 – ежедневное меню предоставлено, размещено в визуальной доступности для потребителя; в

- первом блюде обеда не выделен выход говядины отварной порционной;
- Приложение 4 – журнал бракеража готовой продукции предоставлен; в графе «Результаты взвешивания порционных блюд» фиксируется выход блюд по меню вместо результатов контрольных взвешиваний;
 - Приложение 7 таблица 1, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» предоставлена, единицы учёта фактического потребления продуктов (брутто) необходимо привести в соответствие единицам учёта натуральных норм (нетто);
 - Приложение 10, таблицы 1, 3 – калорийность дневного рациона питания по данным ежедневного меню в среднем составила 1767 ккал - для возрастной категории детей от 3-х до 7-ми лет (при норме по СанПиН – 1800 ккал).
- 6.В нарушение требований и рекомендаций СП 2.4.3648-20:
- п.2.3.3. – технологические карты предоставлены на все приготовленные блюда; закладка ингредиентов в первое блюдо согласно меню-требованию не соответствует данным технологической карты – в блюдо заложено масло растительное, при этом в соответствии с требованиями предоставленной технологической карты к закладке подлежит масло сливочное; закладка говядины в первое блюдо не предусмотрена требованиями технологической карты;
 - п.2.4.6.2. – ёмкости из алюминия для приготовления блюд заменены на ёмкости из нержавеющей стали не в полном объёме.
- 7.При анализе меню за 9 дней (с 09.01.2023 г. по 19.01.2023 г.) установлено, что в рацион включались блюда из говядины – 7 раз, в том числе 3 раза – в первых блюдах, птицы – 5 раз, рыбы – 3 раза, яиц – 3 раза, в том числе 1 раз – только в рацион воспитанников до 3-х лет, творога – 4 раза, колбасные изделия в первом блюде – 1 раз, сыр – 4 раза, овощные салаты, закуски – 11 раз, масло сливочное порционно – 9 раз, напитки на основе молока – 9 раз, молоко как напиток – 2 раза, кисломолочные напитки – 7 раз, в том числе 2 раза – только в рацион воспитанников до 3-х лет, соки – 6 раз, в том числе 5 раз – только в рацион воспитанников до 3-х лет, напитки из свежих ягод – 7 раз, свежие фрукты – 3 раза, в том числе 2 раза – только в рацион воспитанников до 3-х лет, мучные изделия – 5 раз, кондитерские изделия – 3 раза.
- 8.На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, из них 1 образец по физико-химическим показателям не соответствует требованиям нормативных документов:
- «Плов рисовый с отварным мясом» – установлено недовложение сухих веществ 13,9% и жира 9,1% на порцию от минимально допустимого значения, недовес мяса составил 9,5% на порцию с учётом допустимых отклонений, рецептура не выполнена.

ООО «Гарантия качества»

МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 301» Железнодорожного района:

1.В учреждении обслуживается 153 воспитанника. На день проведения обследования присутствовало 95 детей. Стоимость рациона питания на день обследования составила: сад – 155,42 руб. (плановая – 179,0 руб.).

2.На день проведения обследования были приготовлены следующие блюда и отмечены нарушения технологии приготовления блюд:

Завтрак (сад):

-«Каша «Дружба»	1/200
-«Яйцо варёное»	1/40
-«Кофейный напиток с молоком»	1/180
-«Бутерброд с маслом»	1/30/5

Второй завтрак:

-«Сок яблочный»	1/120
-----------------	-------

Обед:

-«Салат из солёных огурцов с луком»	1/40
-«Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне»	1/11/180
-«Гуляш куриный»	1/50/40
-«Каша гречневая рассыпчатая»	1/100
-«Компот из сушёных фруктов»	1/180
-«Хлеб ржаной/пшеничный»	1/58/13

Полдник:

-«Печенье»	1/50
-«Молоко»	1/200

Ужин:

-«Суп молочный с макаронными изделиями»	1/220
-«Чай с сахаром»	1/200
-«Хлеб пшеничный»	1/33

-«Салат из солёных огурцов с луком» - репчатый лук нашинкован крупными кусками.

3. При контрольном завесе готовой продукции установлены отклонения:

-«Салат из солёных огурцов с луком» 1/40 – при завесе 95 порций вес при норме $3800 \text{ г} \pm 3\%$ фактически составил 3036 г, т. е. недовес составил 17,6% на порцию с учётом допустимых отклонений.

4.В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.2., 8.1.3., Приложение 12 – предоставлено цикличное 10-ти дневное меню для пятикратного режима питания (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин), утверждено руководителем учреждения;

-п.8.1.4. – фактический рацион питания в целом соответствует требованиям цикличного меню с периодическим исключением блюд – 10/01 из рациона исключался второй завтрак, 11/01, 12/01 из рациона обеда исключались овощные салаты, предусмотренные требованиями цикличного меню, 11/01, 18/01 основные блюда из мяса в рационе обеда заменялись блюдами из птицы, 20/01 основное блюдо из птицы в рационе обеда заменялось блюдом из мяса; 20/01 в рацион полдника дополнительно включались свежие фрукты;

- Приложение 7 таблица 1, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» предоставлена, ведётся в электронной форме;
 - Приложение 9 , таблицы 1,3 – при анализе меню за 10 дней установлено, что по данным ежедневного меню суммарный объем блюд дневного рациона питания в среднем составил 1853 г - для возрастной категории детей от 3-х до 7-ми лет (при норме по СанПиН - 1800 г);
 - Приложение 10, таблицы 1, 3 – калорийность дневного рациона питания по данным ежедневного меню в среднем составила 1828 ккал - для возрастной категории детей от 3-х до 7-ми лет (при норме по СанПиН – 1800 ккал);
 - Приложение 12 – в учреждении согласно цикличному меню при двенадцатичасовом пребывании воспитанников организован пятикратный режим питания – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
- 5.В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
- Приложение 4 – журнал бракеража готовой продукции предоставлен, в графе «Результаты взвешивания порционных блюд» фиксируется выход блюд по меню вместо результатов контрольных взвешиваний;
 - Приложение 5 – журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции предоставлен, время поступления продукции фиксируется нерегулярно.
- 6.В нарушение требований и рекомендаций СП 2.4.3648-20:
- п.2.3.3. – технологические карты предоставлены на все приготовленные блюда; в технологической карте на блюдо «Гуляш куриный» приведена ссылка на сборник-источник рецептуры под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, при этом данная рецептура в сборнике отсутствует; в ряде случаев закладка ингредиентов в блюда согласно меню-требованию не соответствует данным технологических карт (блюда обеда, основные блюда завтрака, ужина);
 - п.2.4.6.2. – на пищеблоке отсутствует электрокипяtilьник, овощерезательная, картофелеочистительная машины, электронные весы на продовольственном складе;
 - п.2.5. – помещение пищеблока требует ремонта.
- 7.При анализе меню за 10 дней (с 10.01.2023 г. по 23.01.2023 г.) установлено, что в рацион включались блюда из говядины – 8 раз, в том числе 3 раза – в первых блюдах, птицы – 9 раз, в том числе 4 раза – в первых блюдах, рыбы – 4 раза, яиц – 3 раза, творога – 4 раза, сыр – 3 раза, овощные салаты, закуски – 12 раз, масло сливочное порционно – 10 раз, напитки на основе молока – 10 раз, молоко как напиток – 5 раз, кисломолочные напитки – 6 раз, соки – 6 раз, напитки из свежих ягод – 4 раза, свежие фрукты – 2 раза, мучные изделия – 4 раза, кондитерские изделия – 3 раза.
- 8.На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции продовольственного сырья, из них 2 блюда по физико-химическим показателям не соответствуют требованиям нормативных документов:
- «Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне» (котёл) – установлено недовложение сухих веществ 18,6% и жира 17,1% на порцию от минимально допустимого значения, рецептура выполнена на 80% при норме 100%;

-«Каша гречневая рассыпчатая» (котёл) - установлено недовложение сухих веществ 6,1% и жира 48,5% на порцию от минимально допустимого значения, рецептура выполнена на 90% при норме 100%.

ООО «Кировский комбинат школьного питания»

МБОУ «Школа № 73» Кировского района:

1. В учреждении обучается 882 человека. Горячее питание получают: завтраки за счёт бюджетного финансирования – 327 человек (от 7 до 11 лет - 225, от 12 лет и старше – 102), за родительские средства – 41 учащийся (от 12 лет и старше), всего завтраков – 368; обеды за счёт бюджетного финансирования – 229 человек (от 7 до 11 лет – 215, от 12 лет и старше - 14), за родительские средства – 55 учащихся (от 7 до 11 лет – 30, от 12 лет и старше – 25), всего обедов – 284, полдники – 36 учащихся. Стоимость рациона питания составляет: завтрак (бюджет, родительские средства) – 75,0 руб., обед (бюджет, родительские средства) – 96,0 руб., полдник – 40,0 руб. Охват горячим питанием составляет 73,0%; в учреждении не организована работа буфета и реализация блюд в свободном выборе.

2. На момент проведения обследования были приготовлены блюда завтрака, обеда, полдника:

Завтрак (бюджет, родительские средства):

-«Маринад овощной»	1/30
-«Шницель рыбный натуральный»	1/50
-«Пюре картофельное»	1/155
-«Чай с сахаром»	1/200
-«Батон «Школьный»	1/60

Обед:

-«Горошек зелёный порционно»	1/50
-«Рассольник «Домашний» со сметаной»	1/250/5
-«Плов из говядины»	1/200
-«Компот из изюма + С»	1/200
-«Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный»	1/30/30

Полдник:

-«Кекс «Радуга»	1/50
-«Ряженка»	1/200

3. При контрольном завесе готовой продукции установлены отклонения:

-«Шницель рыбный» 1/50 – при завесе 10 изделий вес при норме 500 г \pm 3% фактически составил 565 г, т. е. перевес составил 9,7% на изделие с учётом допустимых отклонений.

4. В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.3. – предоставлено цикличное 12-дневное меню для 2-х возрастных категорий учащихся, оформлено в соответствии с требованиями, утверждено руководителем ООО «Кировский КШП», согласовано с директором МБОУ, родительской общественностью;

-п.8.1.4. – фактический рацион питания по ассортименту блюд в целом соответствует предоставленному цикличному меню с периодическим

изменением выходов блюд; за период с 12.01.2023 г. по 24.01.2023 г. в рацион завтрака дополнительно включались сыр порционный (23/01), масло сливочное порционно (19/01), свежие фрукты (17/01); в рацион обеда включался овощной салат, не предусмотренный требованиями цикличного меню (16/01);

-Приложение 9, таблицы 1, 3 – при анализе меню за 9 дней установлено, что суммарный объём блюд завтрака в среднем составил 533 г (при норме по СанПиН - 500 г для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет); суммарный объём блюд обеда составил 766 г (при норме по СанПиН – 700 г - для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет);

-Приложение 10, таблица 1 – калорийность блюд завтрака по данным ежедневного меню в среднем составила 540 ккал (при норме по СанПиН – 470-587 ккал для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет и 544-680 ккал для возрастной категории учащихся от 12 лет и старше), калорийность блюд обеда составила 764 ккал (при норме по СанПиН – 705-822 ккал – для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет), калорийность блюд полдника по данным ежедневного меню в среднем составила 338 ккал (при норме по СанПиН – 235-352 ккал для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет и 272-408 ккал для возрастной категории учащихся от 12 лет и старше);

-Приложение 12 – в учреждении организован трёхкратный режим питания – завтрак, обед, полдник.

5. В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-Приложение 4 – журнал бракеража готовой кулинарной продукции предоставлен; в графе «Результаты взвешивания порционных блюд» фиксируется выход блюд по меню вместо результатов контрольных взвешиваний;

-Приложение 7, таблица 2, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» предоставлена; нормы питания необходимо привести в соответствие кратности питания в МБОУ, единицы учёта фактического потребления продуктов (брутто) необходимо привести в соответствие единицам учёта натуральных норм (нетто);

-Приложение 9, таблицы 1, 3 – при анализе меню за 9 дней установлено, что суммарный объём блюд завтрака в среднем составил 533 г (при норме по СанПиН - 550 г для возрастной категории учащихся от 12 лет и старше), суммарный объём блюд обеда составил 766 г (при норме по СанПиН – 800 г - для возрастной категории учащихся от 12 лет и старше), суммарный объём блюд полдника составил 256 г (при норме по СанПиН – 300 г и 350 г - для двух возрастных категорий учащихся соответственно);

-Приложение 10, таблица 1 – калорийность блюд обеда по данным ежедневного меню в среднем за 10 дней составила 764 ккал (при норме по СанПиН – 816-952 ккал – для возрастной категории учащихся от 12 лет и старше).

6. В нарушение требований и рекомендаций СП 2.4.3648-20:

-п.2.4.6.2. – на пищеблоке отсутствует овощерезательная машина.

7. Постановление № 1515 от 21.09.20 г. п.6 – в столовой отсутствует «Книга отзывов и предложений».

8. При анализе меню за 9 дней (12.01.2023 г. – 24.01.2023 г.) установлено, что при трёхкратном режиме питания в рацион включались блюда из мяса – 4 раза, птицы – 6 раз, рыбы – 3 раза, в том числе 1 раз – в первом блюде, яиц – 3 раза, творога – 2 раза, напитки из свежих фруктов – 2 раза, овощные салаты, закуски - 5 раз, масло сливочное порционно – 2 раза, сыр – 3 раза, напитки на основе молока – 4 раза, кисломолочные напитки- 2 раза, свежие фрукты – 3 раза, кондитерские изделия – 9 раз.

9. На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, из них все образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям нормативных документов.

ООО «Возрождение»

МБДОУ «Детский сад № 3» Куйбышевского района:

1. В учреждении обслуживается 93 воспитанника, в том числе ясли – 24 человека. На день проведения обследования присутствовало 47 человек, в том числе ясли – 11 детей. Стоимость рациона питания на день обследования составила: ясли – 152,52 руб., сад – 188,06 руб. (плановая – 179,0 руб.).

2. На день проведения обследования были приготовлены следующие блюда:

Завтрак (ясли//сад):

-«Каша ячневая вязкая»	1/150//150
-«Чай с сахаром»	1/175//190
-«Бутерброд с маслом и сыром»	1/30//35

Второй завтрак:

-«Снежок»	1/171//180
-----------	------------

Обед:

-«Салат из репчатого лука»	1/40//50
-«Рассольник «Ленинградский» на кур. бульоне со сметаной»	1/170/5//180/5
-«Капуста тушёная с курицей»	1/165//200
-«Напиток лимонный»	1/160//180
-«Хлеб ржаной/пшеничный»	1/45/-//50/15

Уплотнённый полдник:

-«Котлеты рыбные запечённые»	1/80//90
-«Макаронные изделия отварные с маслом»	1/110//130
-«Печенье»	1/48//60
-«Кофейный напиток»	1/200//200
-«Хлеб пшеничный»	1/36//35

3. При контрольном завесе готовой продукции установлены отклонения:

-«Салат из репчатого лука» 1/40, 1/50 – при завесе 11 порций/40 г и 36 порций/50 г вес при норме 2240 г \pm 3% фактически составил 1705 г, т. е. недовес составил 21,5% на порцию с учётом допустимых отклонений.

4.В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20: -п.8.1.2., 8.1.3., Приложение 12 – предоставлено цикличное 10-ти дневное меню для двух возрастных категорий воспитанников для четырёхкратного режима питания (завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотнённый полдник), утверждено руководителем учреждения;

-п.8.1.4. – фактический рацион питания в целом соответствует требованиям цикличного меню с периодической заменой блюд;

-Приложение 7 таблица 1, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» предоставлена, ведётся в электронной форме для 2-х возрастных категорий воспитанников;

-Приложение 9 , таблицы 1,3 – при анализе меню за 10 дней (13.01.23 г. – 26.01.23 г.) установлено, что по данным ежедневного меню суммарный объем блюд дневного рациона питания в среднем составил 1562 г - для возрастной категории детей до 3-х лет (при норме по СанПиН – 1500 г) и 1805 г - для возрастной категории детей от 3-х до 7-ми лет (при норме по СанПиН - 1800 г);

-Приложение 12 – в учреждении согласно цикличному меню при двенадцатичасовом пребывании воспитанников организован четырёхкратный режим питания – завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник.

5.В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.7, Постановление № 1515 от 21.09.20 г. п.п. 9, 10 – ежедневное меню предоставлено, размещено в визуальной доступности для потребителя; в «Бутерброде с маслом» рациона завтрака не выделен выход масла сливочного и хлеба;

-Приложение 4 – журнал бракеража готовой продукции предоставлен, ведётся формально – результаты органолептической оценки блюд фиксируются в журнале до момента их приготовления;

-Приложение 10, таблицы 1, 3 – при анализе меню за 10 дней (13.01.23 г. – 26.01.23 г.) установлено, что в ряде случаев сведения о калорийности блюд указаны некорректно (в сторону увеличения): 13/01/2023 г. – «Суфле творожное» 1/110 г – 293 ккал, 1/135 г – 408 ккал; «Печенье» 1/51 г – 205 ккал, 1/64 г – 256 ккал; 20/01/2023 г. – «Пудинг из творога» 1/115 г – 286 ккал, 1/135 г – 398 ккал и т.д.

6.В нарушение требований и рекомендаций СП 2.4.3648-20:

-п.2.3.3. – технологические карты предоставлены на все приготовленные блюда; закладка ингредиентов в первое блюдо согласно меню-требованию не соответствует данным технологической карты – в блюдо заложено мясо птицы, фактически блюдо отпускалось без мяса, приготовлено на курином бульоне; в блюдо заложены консервированные огурцы в количестве 46,8 г на порцию 1/180/5 г, при этом согласно технологической карте к закладке подлежит 18 г на порцию;

-п.2.4.6.2. – на пищеблоке отсутствует жарочный шкаф, овощепротирочная, картофелеочистительная машины.

7.При анализе меню за 10 дней (с 13.01.2023 г. по 26.01.2023 г.) установлено, что в рацион включались блюда из говядины – 4 раза, птицы – 5 раз, рыбы –

4 раза, яиц – 1 раз, творога – 4 раза, колбасные изделия – 1 раз, сыр – 2 раза, овощные салаты, закуски – 12 раз, масло сливочное порционно – 10 раз, напитки на основе молока – 8 раз, молоко как напиток – 1 раз, кисломолочные напитки – 4 раза, соки – 4 раза, напитки из свежих ягод – 4 раза, свежие фрукты – 2 раза, мучные изделия – 4 раза, кондитерские изделия – 2 раза.

8. На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, из них 1 образец по физико-химическим показателям не соответствует требованиям нормативных документов:

-«Капуста тушёная с курицей» (котёл) – установлено недовложение сухих веществ 20,8% и жира 18,0% на порцию от минимально допустимого значения, рецептура выполнена на 69% при норме 100%.

ООО «Кондитерское»

МБОУ «Гимназия № 54 «Воскресение» Октябрьского района г.о. Самара:

1. В учреждении обучается 1157 человек. Горячее питание получают: завтраки за счёт бюджетного финансирования – 497 человек (от 7 до 11 лет – 442, от 12 лет и старше – 55), за родительские средства – 110 учащихся (от 12 лет и старше), всего завтраков – 607; обеды за счёт бюджетного финансирования – 165 человек (от 7 до 11 лет – 140, от 12 лет и старше – 25), обеды за родительские средства – 382 учащихся (от 7 до 11 лет – 302, от 12 лет и старше – 80), всего обедов – 547. Стоимость рациона питания составляет: завтрак – 75,0 руб., обед – 96,0 руб. Охват горячим питанием составляет 69,6%; в учреждении организована работа буфета и реализация блюд в свободном выборе.

2. На момент проведения обследования были приготовлены блюда завтрака, обеда:

Завтрак (7-11 лет//от 12-ти лет):

-«Котлета натуральная из птицы с сыром»	1/75/15//75/15
-«Каша гречневая вязкая»	1/160//200
-«Чай с сахаром»	1/200/10//200/10
-«Батон»	1/60//60

Обед (7-11 лет//от 12-ти лет):

-«Огурец солёный»	1/30//30
-«Щи из св. капусты с картофелем, сметаной, зеленью»	1/250/10/1//250/10/1
-«Жаркое по-домашнему»	1/210//210
-«Компот из смеси сухофруктов»	1/200//200
-«Хлеб пшеничный/ржаной»	1/50/50//50/50

3. При контрольном завесе готовой продукции – «Котлета натуральная из птицы с сыром» 1/90, «Сосиска под сыром» 1/100, «Пирожок с капустой» 1/100 – отклонений не установлено.

4. В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20: -п.8.1.3. – предоставлено цикличное 12-дневное меню для 2-х возрастных категорий учащихся, оформлено в соответствии с требованиями, утверждено

руководителем ООО «Кондитерское», согласовано с директором МБОУ, родительской общественностью;

-п.8.1.4. – фактический рацион питания по основным блюдам в целом соответствует предоставленному цикличному меню для двух возрастных категорий учащихся;

-Приложение 9, таблицы 1, 3 – при анализе меню за 10 дней установлено, что суммарный объём блюд завтрака для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет в среднем составил 508 г (при норме по СанПиН – 500 г), суммарный объём блюд завтрака для возрастной категории учащихся от 12-ти лет и старше в среднем составил 556 г (при норме по СанПиН – 550 г); суммарный объём блюд обеда для возрастной категории учащихся от 7 до 11 лет в среднем составил 812 г (при норме по СанПиН - 700 г), суммарный объём блюд обеда для возрастной категории учащихся от 12-ти лет и старше в среднем составил 832 г (при норме по СанПиН – 800 г);

-Приложение 10, таблица 1 – калорийность рациона завтрака в соответствии с данными ежедневного меню в среднем за 10 дней составила 588 ккал - для возрастной категории учащихся от 7-ми до 11-ти лет (при норме по СанПиН – 470-588 ккал) и 670 ккал - для возрастной категории учащихся от 12-ти лет и старше (при норме по СанПиН – 544-680 ккал); калорийность рациона обеда в соответствии с данными ежедневного меню в среднем за 10 дней составила 783 ккал - для возрастной категории учащихся от 7-ми до 11-ти лет (при норме по СанПиН – 705-822 ккал) и 799 ккал - для возрастной категории учащихся от 12-ти лет и старше (при норме по СанПиН – 816-952 ккал);

-Приложение 12 – в учреждении организован двукратный режим питания - завтрак, обед – для двух возрастных категорий учащихся (выход основных блюд, гарниров в рационе завтрака различный для двух возрастных категорий учащихся).

5.В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-Приложение 4 – журнал бракеража готовой продукции предоставлен, отсутствуют отметки о допуске блюд к реализации, сведения о результатах взвешивания порционных блюд;

-Приложение 7 таблица 2, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» предоставлена, в ряде случаев расчёты выполнения натуральных норм осуществляются некорректно.

6. При анализе меню за 10 дней (18.01.2023 г. – 31.01.2023 г.) установлено, что при двукратном режиме питания в рацион включались блюда из мяса - 7 раз, птицы – 7 раз, рыбы – 1 раз (консервы рыбные в первом блюде), яиц – 2 раза, творога – 2 раза, сыр – 6 раз, колбасные изделия – 2 раза, масло сливочное порционно – 1 раз, овощные салаты, закуски – 6 раз, напитки на основе молока – 4 раза, свежие фрукты – 2 раза, напитки из свежих фруктов, ягод – 5 раз. В течение 10-ти дней в рацион не включались кисломолочные напитки, соки (отсутствуют полдники).

7. В ходе проведения обследования указано на необходимость усиления контроля со стороны ответственных лиц за санитарным состоянием зоны

размещения умывальников для мытья рук, соблюдением учащимися правил личной гигиены (мытьём рук перед едой), дисциплиной в столовой.

8. На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, из них все образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям нормативных документов.

ООО «Комбинат общественного питания
Промышленного района г.о. Самара»

МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 240» Советского района:

1. В учреждении обслуживается 170 воспитанников, в том числе ясли – 30 человек. На день проведения обследования присутствовало 115 человек, в том числе ясли – 23 ребёнка. Стоимость рациона питания на день обследования составила: ясли, сад – 179,0 руб. (плановая – 179,0 руб.).

2. На день проведения обследования были приготовлены следующие блюда и отмечены нарушения технологии приготовления блюд:

Завтрак (ясли//сад):

-«Каша манная»	1/150//180
-«Какао с молоком»	1/180//200
-«Бутерброд с маслом»	1/15/5//15/5

Второй завтрак:

-«Сок фруктовый»	1/100//100
------------------	------------

Обед:

-«Огурец солёный»	1/30//50
-«Суп с «Крестьянский» со сметаной»	1/150//180
-«Плов из курицы»	1/110//150
-«Компот из сухофруктов»	1/150//180
-«Хлеб пшеничный/ржаной»	1/20/40//30/50

Полдник:

-«Кондитерское изделие»	1/50//50
-«Напиток из шиповника»	1/150//200

Ужин:

-«Рыба, тушённая с овощами»	1/60//80
-«Макаронные изделия отварные»	1/130//150
-«Чай с сахаром»	1/180//200
-«Хлеб пшеничный»	1/20//30

-«Компот из сухофруктов» - блюдо процежено, отпускалось без плотной части.

3. При контрольном завесе готовой продукции установлены отклонения:

-«Огурцы солёные » 1/30 (ясли) – при завесе 23 порций вес при норме $690 \text{ г} \pm 3\%$ фактически составил 810 г, т. е. перевес составил 14,0% на порцию с учётом допустимых отклонений;

-«Огурцы солёные » 1/50 (санаторная группа) – при завесе 12 порций вес при норме $600 \text{ г} \pm 3\%$ фактически составил 430 г, т. е. недовес составил 26,1% на порцию с учётом допустимых отклонений;

-«Огурцы солёные » 1/50 (сад, младшая группа) – при завесе 22 порций вес при норме 1100 г \pm 3% фактически составил 805 г, т. е. недовес составил 24,6% на порцию с учётом допустимых отклонений.

4.В соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.2., 8.1.3., Приложение 12 – предоставлено цикличное 10-ти дневное меню для двух возрастных категорий воспитанников для пятикратного режима питания (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин), утверждено руководителем учреждения;

-Приложение 9 , таблицы 1,3 – при анализе меню за 10 дней установлено, что по данным ежедневного меню суммарный объем блюд дневного рациона питания в среднем составил 1617 г - для возрастной категории воспитанников до 3-х лет (при норме по СанПиН – 1500 г) и 1878 г - для возрастной категории воспитанников от 3-х до 7-ми лет (при норме по СанПиН - 1800 г);

-Приложение 10, таблицы 1, 3 – калорийность дневного рациона питания по данным ежедневного меню в среднем составила 1756 ккал - для возрастной категории воспитанников до 3-х лет (при норме по СанПиН – 1400 ккал) и 1977 ккал - для возрастной категории воспитанников от 3-х до 7-ми лет (при норме по СанПиН – 1800 ккал);

-Приложение 12 – в учреждении согласно цикличному меню при двенадцатичасовом пребывании воспитанников организован пятикратный режим питания – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

5.В нарушение требований и рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

-п.8.1.4. – при формировании фактического рациона питания периодически осуществляется замена блюд: в рационе обеда 18/01; 19/01 основное блюдо из мяса заменялось блюдом из птицы, 20/01 основное блюдо из птицы заменялось блюдом из субпродуктов говяжьих (сердце), 26/01 блюдо из рыбы заменялось блюдом из субпродуктов говяжьих (печени), 26/01 блюдо из мяса в ужин заменялось блюдом из рыбы, при этом 25/01 в рацион ужина дополнительно включалось яйцо варёное;

-п.8.1.7, Постановление № 1515 от 21.09.20 г. п.п. 9, 10 – ежедневное меню предоставлено, размещено в визуальной доступности для потребителя; в первом блюде рациона обеда не выделяется выход сметаны; при анализе меню за 10 дней установлено, что в ряде случаев сведения о суммарном объёме блюд и калорийности указаны некорректно; в ряде случаев (18/01, 19/01, 23/01, 24/01) фактическое ежедневное меню, размещённое на стенде МБДОУ, не соответствует меню, размещённому на сайте учреждения;

-п.8.1.9, Приложение 6 – на продовольственном складе хранились:

-п.п.1 – продукция без маркировочных ярлыков (макаронные изделия в ассортименте (3 тарных места), мука пшеничная, крупа гречневая, крахмал картофельный);

-п.п.1 – продукция с истёкшим сроком годности:

-«Бифидок» 2,5% - в количестве 0,5 кг, изготовлен КФХ Хаустов А.И. 18.01.2023 г., срок годности 7 суток;

- «Варенец» 2,5% - в количестве 0,5 кг, изготовлен КФХ Хаустов А.И. 23.01.2023 г., срок годности 5 суток, целостность упаковки нарушена;
 - п.п. 23 – «Вафли неглазированные со сливочным вкусом» - в количестве 6 кг на сумму 1710,0 руб. (накл. № 332 от 27.01.2023 г., изг. ООО «Кондитерская фабрика «СлаСти» 3011.2022 г., срок годности – 12 месяцев) – в составе содержится пальмовое, пальмоядровое масла;
 - п.8.1.10. - на момент проведения обследования (11-30) на пищеблоке хранились суточные пробы в таре без маркировки, отсутствовала суточная проба «Бутерброда с маслом сливочным» рациона завтрака текущего дня;
 - Приложение 4 – форма журнала бракеража готовой продукции не соответствует рекомендуемой СанПиН, отсутствует наименование граф, отсутствует графа «Результаты взвешивания порционных блюд»; на момент проведения обследования (30.01.2023 г., 12-00) в журнале отсутствовала отметка о проведении бракеража блюд рациона 27.01.2023 г., блюд рациона завтрака текущего дня;
 - Приложение 5 – журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции не пронумерован, отсутствуют сведения о времени поступления и фактической реализации продукции; вместо документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, фиксируется номер товарно-транспортной накладной;
 - Приложение 7 таблица 1, Приложение 13 – «Ведомость контроля за рационом питания» не предоставлена.
- б.В нарушение требований и рекомендаций СП 2.4.3648-20:
- п.2.3.3. – технологические карты предоставлены на все приготовленные блюда; закладка ингредиентов в блюда согласно меню-требованию в целом соответствует данным технологических карт, за исключением второго блюда «Плов из курицы» - по т/карте предусмотрена закладка цыплят (кур потрошённых) в количестве 43 г на выход порции 1/110 г и 53 г – на выход порции 1/150 г, фактически в блюдо заложено филе птицы в том же количестве;
 - п.2.4.6.2. – на пищеблоке отсутствует жарочный шкаф, электромясорубка для варёного мяса; установлено наличие разделочных досок с трещинами (2 шт.).
- 7.При анализе меню за 10 дней (с 17.01.2023 г. по 30.01.2023 г.) установлено, что в рацион включались блюда из говядины – 2 раза, субпродуктов говяжьих (сердце, печень) – 2 раза, птицы – 6 раз, рыбы – 4 раза, в том числе 1 раз – консервы рыбные в первом блюде, яиц – 2 раза, творога – 4 раза, сыр – 4 раза, колбасные изделия – 1 раз, овощные салаты, закуски – 12 раз, масло сливочное порционно – 10 раз, напитки на основе молока – 7 раз, молоко как напиток – 2 раза, кисломолочные напитки – 2 раза, соки – 5 раз, напитки из свежих ягод – 2 раза, свежие фрукты – 2 раза, мучные изделия – 6 раз, кондитерские изделия – 2 раза.
- 8.В ходе проведения обследования указано на необходимость усиления контроля за санитарным состоянием продовольственного склада,

холодильных камер для хранения скоропортящейся продукции и порядком приёмки и хранения продукции.

9. На день проведения обследования обязанности повара исполнял помощник воспитателя, кладовщик отсутствовал на рабочем месте.

10. На лабораторное исследование отобрано 7 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, из них 2 блюда по физико-химическим показателям не соответствуют требованиям нормативных документов:

-«Суп с «Крестьянский» со сметаной» (котёл) – установлено недовложение сухих веществ 30,8% и жира 63,7% на порцию от минимально допустимого значения, рецептура выполнена на 58% при норме 100%;

-«Плов из курицы» (котёл) – установлено недовложение сухих веществ 20,4% и жира 60,8% на порцию от минимально допустимого значения, рецептура выполнена на 73% при норме 100%.

Информация направляется для сведения и принятия мер в рамках Ваших полномочий.

О принятых мерах просим Вас проинформировать Департамент экономического развития, инвестиций и торговли Администрации городского округа Самара в срок до 20.02.2023 г.

Заместитель руководителя
Департамента экономического
развития, инвестиций и торговли
Администрации городского округа Самара



И.Н. Ларионов