

Акт проведения контрольных мероприятий
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания
в дошкольных образовательных организациях
с. Гамово, ул. 50 лет Октября, эд. д/ш

№ п/п	Позиции	Примечание
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	+
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	+
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	+
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	+
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, наклейная с указанием даты выработки, срока реализации, документа, удостоверяющего безопасность качества продукта (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	+
6	<*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+
7	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	Согласен - с/з
8	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Согласен -
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и термометра.	Всего
10	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Согласен -
11	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Согласен -
12	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стекляннной столовой посудой без сколов и трещин	Согласен -
13	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Согласен -
14	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Согласен -
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	Согласен -

15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Согласен -
16	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд. выдана готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч,	Всего
17	осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
18	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Согласен - Всего
19	Организация питьевого режима(использоване кляичной воды или бутилированной)	Согласен -
20	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2...+6 градусов)	Согласен -
21	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	Всего
22	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	Согласен -
23	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год. микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год. питьевая вода на соответствие требованиям по химическим 1 свойством не менее 1 раз в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Согласен -
24	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Согласен -

Выводы:

Осведомлен

Подписи членов:

Ю. А. Дев. И. А. Кутурбов. Зав. ф. п. м. Н. А. Д. Мельб. Новар

ИО ЗАВЕДУЮЩЕГО
РОГОЖНИКОВА Е. В.

Евф

25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	<i>Иск - ск</i>
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	<i>Иск - ск</i>
27	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	<i>Иск - ск</i>
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	<i>+</i>
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды	<i>+</i>
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	<i>+</i>
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	<i>+</i>
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<i>+</i>
33	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	<i>+</i>
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>+</i>
	журнал здоровья сотрудников	<i>+</i>
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>+</i>
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>+</i>
	ведомость контроля за рационом питания	<i>+</i>
34	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>+</i>
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>+</i>
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	<i>+</i>
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<i>+</i>
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	<i>+</i>
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	<i>+</i>
40	Соблюдение условий хранения оборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение оборочного инвентаря для мытья туалетов)	<i>+</i>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626880

Владелец Рогожникова Екатерина Евгеньевна

Действителен с 18.03.2026 по 18.03.2027