

Акт проведения контрольных мероприятий
по организации питания в дошкольных организациях с участием родительской
общественности
с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зд. *31/а*

N 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, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документов, удостоверяющие безопасность качества продуктов (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	+
8	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюд.
9	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюд.
10	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	выполн.
11	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	
12	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	соблюд.
13	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюд.
14	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	соблюд.
15	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюд.
16	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соблюд.
17	Фактический район соответствует примерному меню	соблюд.
18	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	соблюд.

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.	выполн.
17	осуществляется контроль выхода порционных блюд	
18	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	выполн.
19	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	выполн. журн.
20	Обеспечивается хранение сточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов	выполн.
21	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	выполн.
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)	выполн.
23	Сроки проведения дополнительного витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	соблюд.
24	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;	+
25	микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;	
26	питьевая вода на соответствие требованиям по химическим I свойствам - не менее 2 раз в год	выполн.
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	выполн.
28	Оснащение пищеблока технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	осуществ.
29	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	выполн.
30	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	выполн.
31	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	выполн.
32	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластика и пресованной фанеры, разделочные доски и	выполн.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626880

Владелец Рогожникова Екатерина Евгеньевна

Действителен с 18.03.2026 по 18.03.2027