

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

№	Позиции	Примечание
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	+
2	Факт прохождение 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	Проживание 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,	+
	документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	+
	<*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	+
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соответ.
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	вернет
	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	
	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	соответ.
10	Хранение сырых продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соответ.
11	Столовая обеспечена фансовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	соответ.
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соответ.
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	улучш.
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	соответ.
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	соответ.

16	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.	вернет
17	осуществляется контроль выхода порционных блюд	соответ.
18	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	соответ.
19	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	улучш. вода
20	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специализированном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2...+6 (градусов)	соответ.
21	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	вернет.
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)	соответ.
23	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инсталтные витаминизированные напитки) Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	соответ.
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; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим 1 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	+
25	Имеется инструкция по применению моющих средств, применяемых в данное время	улучш.
26	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	улучш.
27	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	улучш.
28	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, раздельные доски из пластика и пресованной фанеры; раздельные доски и	улучш. - ст

	мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	+
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	+

Выводы:

сметываем

Подписи членов:

17.03.2026 *И.И. Корнилова зав. эк. усл. учреждения*
 17.03.2026 *Мель Е.А. зав. эк. усл. учреждения*
 17.03.2026 *Мель Е.А. зав. эк. усл. учреждения*

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626880

Владелец Рогожникова Екатерина Евгеньевна

Действителен с 18.03.2026 по 18.03.2027