

Приложение № 4 к приказу  
№ 99-ОД от 31.01.2025г.

**Акт проведения контрольных мероприятий  
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания  
в дошкольных образовательных организациях  
с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зл. 99в**

N п/п	Позиция	Примечание
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	+
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	+
3	Наличие личных делопроцессных 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, наклеенная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, 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	соответс-ств
9	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соответс-ств
10	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	ведется
11	Наличие в складском помещении термометра и пирометра	соответс-ств
12	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	соответс-ств
13	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соответс-ств
14	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечен.
15	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их задождении не более чем на 2/3	соответс-ств
16	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	удовлетв.
17	Фактический рацион соответствует примерному меню	соответс-ств

15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	соответс-ств
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.	ведется
17	осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
18	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	нет
19	Организация питьевого режима(использование кипяченой воды или бутилированной)	использ. булл
20	Обеспечивается хранение сточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	обеспеч.
21	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ведется
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)	соответс-ств
23	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инсталтные витаминизированные напитки)	пробег.
24	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;	исслед.
25	питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	исслед.
26	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	исслед.
27	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	исслед.
28	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	исслед.

Выводы:

отсутствуют

Подписи членов:

17.03.2026 г. *Ю. П. Корнилова зав. каф. каф.*  
 17.03.2026 г. *Мель С. А. повар*  
 17.05.2026 г. *Мухоморова В. А. студентка*

25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	нет
27	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	нет
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	+
33	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	+
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
	журнал здоровья сотрудников	+
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	+
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
	ведомость контроля за рационом питания	+
34	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	+
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	+
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	+
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	+
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	+

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626880

Владелец Рогожникова Екатерина Евгеньевна

Действителен с 18.03.2026 по 18.03.2027