

АКТ
проведения контрольных мероприятий по организации питания
в дошкольных организациях с участием родительской общешественности
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»
по адресу: с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зд. 186

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, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	+
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	соблюд.
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюд.
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	ведется

10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюд.
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспеч.
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюд.
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	удов.
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	соотв.
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ведется.
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., осуществляется контроль выхода порционных блюд	ведется
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
18	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	меню. вода
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	обеспеч.
20	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ведется
21	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)	ведется.
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или INSTANTNIE витаминизированные напитки)	пробуд.
23	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 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	
24	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	иш - сш
25	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	сешашу -
26	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	убаво
27	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	ишш - сш
28	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	ишш - сш
29	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	ишш - сш
30	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	+
31	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+
32	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
33	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
34	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+
35	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	+

Выводы, рекомендации комиссии:

отсутствуют

Подписи комиссии:

30.04.2026 *И.В. Корнилова* *И.В. Корнилова*
 30.04.2026 *Д.В. Кашуба* *Д.В. Кашуба*
 30.04.2026 *Д.В. Кашуба* *Д.В. Кашуба*
 30.04.2026 *Е.Е. И.Р. Заверючу* *Е.Е. И.Р. Заверючу*



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626880

Владелец Рогожникова Екатерина Евгеньевна

Действителен с 18.03.2026 по 18.03.2027