

Приложение № 3
к приказу № 148-ОД от 10 апреля 2026г.

**Акт проведения контрольных мероприятий
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозанка»
по адресу: с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зд. 188**

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.	Ведется

	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	
	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Соблюд.
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	Соблюд.
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	Удобн. Соблюд.
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	Соблюд.
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Соблюд.
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)	Менее. Соблюд.
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Соблюд.
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)	Соблюд.
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Провод.
23	Наличие актов по результатам проведения	

<p>лабораторно-инструментальных исследований:</p> <p>микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал;</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;</p> <p>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;</p> <p>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим 1 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год</p>	<p>+</p>
<p>24 Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время</p>	<p>Им. с.с</p>
<p>25 Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами</p>	<p>есть,</p>
<p>26 Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств</p>	<p>есть.</p>
<p>27 Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока</p>	<p>Им. с.с</p>
<p>28 Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой</p>	<p>Им. с.с</p>
<p>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</p>	<p>Им. с.с</p>
<p>30 Соблюдение правил мытья кухонной посуды</p>	<p>+</p>
<p>31 Соблюдение правил мытья столовой посуды</p>	<p>+</p>
<p>32 Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению</p>	<p>+</p>
<p>33 Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню</p>	<p>+</p>
<p>34 Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий</p>	<p>+</p>

<p>35 Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p>	<p>+</p>
<p>журнал бракеража готовой продукции</p>	<p>+</p>
<p>журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>	<p>+</p>
<p>журнал здоровья сотрудников</p>	<p>+</p>
<p>журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</p>	<p>не ведется.</p>
<p>журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p>	<p>+</p>
<p>ведомость контроля за рационом питания</p>	<p>+</p>
<p>36 Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке</p>	<p>+</p>
<p>37 Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров</p>	<p>+</p>
<p>38 Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов</p>	<p>+</p>
<p>39 Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха</p>	<p>+</p>
<p>40 Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений</p>	<p>+</p>
<p>41 Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений</p>	<p>+</p>
<p>42 Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)</p>	<p>+</p>

Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Выводы, рекомендации комиссии:

высшей степени



Подписи комиссии:

30.04.2026
30.04.2026
30.04.2026
30.04.2026

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626880

Владелец Рогожникова Екатерина Евгеньевна

Действителен с 18.03.2026 по 18.03.2027