

**Акт проверки
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги
по организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 180**

N п/п	Позиции	Кратность проверки	Соответствует или не соответствует
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год	соотв.
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	соотв.
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	соотв.
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	соотв.
5	<p>Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации,</p> <p>документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)</p> <p>-----</p> <p><*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов</p>	1 раз в месяц	ин-сл
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	соотв.
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до	1 раз в месяц	ин-сл

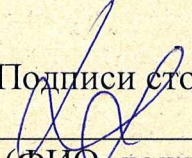
	конечного срока реализации		
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	есть
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц	имеет не имеет расхождение
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	есть
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	есть
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	есть
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	есть
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	есть
15	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	ежедневно	есть


16	<p>В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:</p> <p>карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом</p>	ежедневно	отс
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		инв-сл
18	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно	обеспеч.
19	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежемесячно	ведется
20	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации	инв-сл
21	<p>Наличие актов по результатам проведения 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 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год</p>	в соответствии с программой	соотв.
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	инв-сл


23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		еснац
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		урова
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		илл.
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		
27	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		отс
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		собл.
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды		собл.
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		соотв
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню		соотв.
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		илл.
33	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:		
	журнал бракеража готовой продукции		+
	журнал бракеража пищевых продуктов и		+

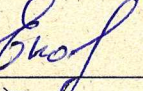
	продовольственного сырья		+
	журнал здоровья сотрудников		+
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		+
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования		+
	ведомость контроля за рационом питания		+
34	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке		им-с/
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		им-с/
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		собл.
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		им.
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		им-с/
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		им-с/
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		собл.
41	Питьевой режим в организации представлен:		
	иное		всмер. куд
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		
	стеклянной или фаянсовой посуды		фаянф.

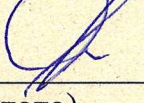
Выводы: защит. от ответственности

Подписи сторон:
 Н. С. Кутзнецов 22.09.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Баранова А.М. повар  22.09.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Корнишова Е.Н.  22.08.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Кокшова Е.Ф.  22.09.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Кашкеришвили И.В.  22.09.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

**Акт проведения проверок организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 1/8
с участием родительской общественности**

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	вер - сл
2	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	сл - сл
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	сл - сл
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	собл - сл
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соб. сл
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	верет сл
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	собл.
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или	обеспеч

	стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	собл.
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	чистота
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	осущ.
12	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
13	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отс.
14	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	им. - а
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	уборк.
16	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	отс.
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	собл.
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	собл.
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	собл.
20	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соотв.

21	Наличие в групповой ячейки меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеет
22	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	+
23	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеет
24	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	имеет
25	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	имеет
	иное	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	стеклянной или фаянсовой посуды	обеспеч

Выбор: замглаш отсутствуют
 Л. А. Курдюков зам. зав. по АХД 22.09.22
 И. И. Корешов зав. хоз. 22.09.22
 Е. В. Ковалева 22.09.22
 И. В. Камынина бухгалтер 22.09.22
 А. И. Баранова повар 22.09.22