

**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, 185**

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	н.н.
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	н.н.
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	1 раз в месяц	н.н.-ср
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	н.н.-ср
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	соотв.-ср

	конечного срока реализации		
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	сод.
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	сод. с/г
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	не менее каждый не менее отсут
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	обеспеч.
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	сод.
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	урова.
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	сод.
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	ведется

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	<i>ежедневно</i>
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		<i>есть.</i>
18	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно	<i>обеспеч.</i>
19	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежемесячно	<i>ведется</i>
20	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации	<i>ежедневно</i>
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	<i>проводится</i>
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	<i>есть</i>

23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		оснащ.
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		требует исп-тия ремонт
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		ич-с/
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		осущ.
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-ст
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		соб-с/
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды		соб-с/
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		исп-с/
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		ич-с/
33	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:		
	журнал бракеража готовой продукции		заполн.
	журнал бракеража пищевых продуктов и		заполн.

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

Выводы: срочный отпуск. отпуск

Подписи сторон:

И.А. Куртеева зам. зав. по АХ 21.07.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Н.П. Сошова бухгалтер 21.07.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Е.Ф. Косыкина менеджер по продажам 21.07.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

М.А. Петина бухгалтер 21.07.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

И.В. Карасева бухгалтер 21.07.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

**Акт проведения проверок организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 185
с участием родительской общественности**

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

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

	указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	силь-ср
22	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	журнал
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	журнал
	журнал здоровья сотрудников	журнал
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	журнал
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	журнал
	ведомость контроля за рационом питания	журнал.
23	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	силь-ср
24	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	силь-ср
25	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	силь-ср
	иное	—
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	камер. борд
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Выводы: касается журнала запланировать

Подписи сторон:

зам. зав. по с/х И. В. Курдюков

(ФИО, должность, подпись, дата)

Сошова Н.Р. Курьер 21.07.22.
(ФИО, должность, подпись, дата)

Коченкова Е.Ф. Емоф 21.07.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Летина Л.А. Еф. 21.07.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Корнилова Л.А. Еф. 21.07.22
(ФИО, должность, подпись, дата)