

**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, 34а**

22.09 2012

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	<i>соотв</i>
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	<i>соотв</i>
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	<i>нн-а</i>
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	<i>соотв</i>
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	<i>соотв</i>
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	<i>соотв</i>
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	<i>соотв</i>

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

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	еяс
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	проб.
20	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации	проб.
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 1 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		соотв.
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		удовл.
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		нел. сл
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		нел. сл
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		отм.
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		нел. сл
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		нет-с/д
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		нет-с/д
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		с/д-с/д
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		нет-с/д
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		нет-с/д
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		нет-с/д
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		с/д-с/д
41	Питьевой режим в организации представлен:		
	иное		нет-с/д
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		
	стеклянной или фаянсовой посуды		нет-с/д

**Акт проведения проверок организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 34а
с участием родительской общественности**

22.09.2022

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>соответствует</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>соответствует</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>соответствует</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>соответствует</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соответствует</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>соот.</i> <i>интервал</i> <i>соот.</i>
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>соот.</i>
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или	<i>соот.</i>

	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	соотв.
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	—
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	соотв.
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	соотв.
13	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	соотв.
14	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	соотв.
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	соотв.
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	соотв.
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соотв.
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соотв.
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соотв.
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	соотв.
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	соответствует
24	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	соотв.
25	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	соотв.
	иное	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	соотв.
	стеклянной или фаянсовой посуды	соотв.

Выбор: удовлетворительный, замечаний нет

И. Кутдусова

Кутдусова И. А. 22.09.2022

Кокыкова С. Д. 22.09.2022

Керимов С. А. 22.09.2022

