

**Акт производственного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 186**

N п/п	Позиции	Кратность проверки	Отметка по итогам проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год	соесть
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	соесть.
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	шл.
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	прокур.
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	шл.с.
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	шл.
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	соесть.
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	соесть.
9	Ежедневное ведение журнала контроля	1 раз в месяц	всегда.

	<p>температурного режима холодильного оборудования.</p> <p>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.</p> <p>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале</p>		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	собл.
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	уровн.
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	осущ.
15	<p>Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:</p> <p>выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,</p> <p>срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.,</p> <p>осуществляется контроль выхода порционных блюд</p>	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	отс.
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		имеет.
18	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно	обесп.
19	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежемесячно	ведется
20	Сроки проведения дополнительной	постоянно при	протек

	витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проведении витаминизации	
21	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	в соответствии с программой	исп. с/п
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	исп. с/п
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		удовл.
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		маркир.
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		исп.
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		исп.
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		исп.
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		исп.
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		исп.
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		исп.
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		соотв.
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		соотв.
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		исп.
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		исп.
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		соотв.
41	Питьевой режим в организации представлен:		
	иное		исп.
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		
	стеклянной или фаянсовой посуды		обеспеч.

**Акт проведения проверок организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 118
с участием родительской общественности**

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>есть</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>есть</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>есть</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	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или 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	
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	

	соответствующем журнале	
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	
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, нелакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
16	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
17	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	
18	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
19	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
20	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
21	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
22	Наличие в групповой ячейки меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
23	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	
24	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
25	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	

26	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
	иное	
27	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Екоуф Кашкова Е.В. менеджер по каб. 30.11.22
 Кассиршица И.Ю. Резервнер 30.11.22
 И. А. Кутрусова зам. зав. по АХО 30.11.22