

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

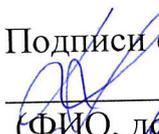
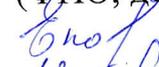
N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	имеет
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	имеет
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюд.
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюд.
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	соблюд.
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюд.
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. сл
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	удовл.
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ежедн.
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	отсут.
14	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеет сл
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	удовл.
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	отсут.
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюд.
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюд.
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	использ.
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	нет-с
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	нет-с
24	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	нет-с
25	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	нет-с
	иное	—
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	стеклянной или фаянсовой посуды	нетер. Купе

Выводы: 1) нет-с предоставленные документы
 2) р-т докум. д.б. приложены. В день исполнения.

Подписи сторон:

 зам. зав. по АХЧ Кутузская 17.11.2022
 (Ф.И.О., должность, подпись, дата)
 зам. зав. по пит. ЧО Комькова С.Ф. 17.11.22
 зам. зав. по пит. ЧО Мухоморова В.Ф. 17.11.22
 зам. зав. по пит. ЧО Ткачова Н.Ф. 17.11.22

И. Завер Корейская Корсаков Т.А. 12.11.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

**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**

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.-ср
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	соотв.-ср
5	<p>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)</p> <p>-----</p> <p><*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов</p>	1 раз в месяц	соотв.
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	соотв.

	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
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	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	соблюд.
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	удовлетв.
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	осущ.
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, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом</p>	ежедневно	<i>есть</i>
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		<i>нет-ср</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>постоянно</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 1 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год</p>	в соответствии с программой	<i>нет-ср</i>
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	<i>нет-ср</i>

23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		обеспеч.
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		нет-а
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		соблюд.
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		неудовл.
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		соблюд.
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды		соблюд.
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		использ.
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		нет.
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		ссыл-ср
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		ссыл-ср
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		собл.
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		ссыл-ср
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		ссыл-ср
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		ссыл-ср
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		Клинер-н/е
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		
	стеклянной или фаянсовой посуды		обеспеч

Выводы: имеется проекционное решение
распоряжения суммарно с 8 месяцев в день именуемому

Подписи сторон:

Иванов И.И. зам. зав. по АХО Курганский 17.11.2022
(ФИО, должность, подпись, дата)

Сидорова Е.Е. менеджер по табачному бизнесу 17.11.2022
(ФИО, должность, подпись, дата)

Минин Сергей Викторович 17.11.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Ткачев Александр Павлович 17.11.22
(ФИО, должность, подпись, дата)

Корсаков 17.11.22
(ФИО, должность, подпись, дата)