

**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	соотв
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	соотв
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	соотв
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соотв
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соотв
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.  Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.  Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	соотв.  соотв  соотв.
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соотв-т
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечена
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соотв-т соотв-т
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	соотв-т
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	осуществ
12	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок	соотв-т

	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, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	соответ
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	соответ.
16	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	соответ
17	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	отсут - 5
18	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соответ
19	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соответ - 9
20	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соответ
21	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответ
22	Наличие в групповой ячейки меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	соответ
23	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	соответ
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	соответ
	журнал здоровья сотрудников	соответ
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	соответ
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	соответ
	ведомость контроля за рационом питания	соответ
24	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	соответ
25	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	соответ
26	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	соответ
	иное	
27	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	соответ
	стеклянной или фаянсовой посуды	соответ

гидросистем, проверены в сервисе 30.05.22  
отсут. на момент проверки

Результаты проверки №5  
И.А. Смирнов 28.04.22  
И.В. Кошкин 28.04.22  
И.В. Кошкин 28.04.22

28.04.2022

**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, 180**

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	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	инв. ср
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	инв. ср
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	соотв. эт.
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	услов. урегули
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	соотв.
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	соотв
9	Ежедневное ведение журнала контроля	1 раз в месяц	

	<p>температурного режима холодильного оборудования.</p> <p>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.</p> <p>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале</p>		<i>соотв.</i>
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	<i>отс.</i>
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	<i>удовл.</i>
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	<i>осущ.</i>
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	<i>ведется</i>
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>отс.</i>
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		<i>имеет</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>соотв.</i>
19	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежемесячно	<i>ведется</i>
20	Сроки проведения дополнительной	постоянно при	

	витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проведении витаминизации	<i>веретель</i>
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 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой	<i>сост.</i>
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	<i>сост.</i>
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		<i>сост.</i>
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		<i>инв.-ср фрезилия рожалович, содмор. ш</i>
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		<i>инв.-ср</i>
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		<i>инв.-ср</i>
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		<i>отс-ср</i>
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		<i>сост.-ср</i>
29	Соблюдение правил мытья столовой		<i>сост.-ср</i>

	посуды		
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		ишч-а
33	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:		
	журнал бракеража готовой продукции		соотв.
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		соотв.
	журнал здоровья сотрудников		соотв.
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		соотв.
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования		соотв.
	ведомость контроля за рационом питания		соотв.
34	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке		средств, вкл. до 30.05.2022
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		ишч.
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		соотв.
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		ишч.
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		ишч.
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		ишч.
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 <i>кitchen вода</i>		соотв.
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		соотв.
	стеклянной или фаянсовой посуды		соотв.

*Виды: соблюдение санитарно-гигиенических требований, минимизация косметических дефектов, соблюдение чистоты*  
 Подпись: *Розина М.Б. 28.04.2022*  
*С. Д. Кривцова 28.04.2022*  
*И. В. Касперкина 28.04.2022*