

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

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>исп. ат</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>исп. ат</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>исп. ат</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>соб. ат</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соб. ат</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>соб. ат</i>  <i>исп. ат</i>
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>соб. ат</i>
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или	<i>обесп.</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	соб. ал
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	уровн.
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	осудит.
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. ал
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	уровн.
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	отс. ет
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соб. ал
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соб. ал
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	исп. ал
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	<i>млн - а</i>
22	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	<i>содл.</i>
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>содл.</i>
	журнал здоровья сотрудников	<i>содл.</i>
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>содл.</i>
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>содл.</i>
	ведомость контроля за рационом питания	<i>содл.</i>
23	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>млн.</i>
24	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	<i>млн.</i>
25	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	<i>млн.</i>
	иное	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	<i>достат.</i>
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Выводы: *1) опов. инспекции*

---



---



---



---



---

Подписи сторон:

*зам. зав. по ВХД А.А. Кутурбаев 26.08.22*

(ФИО, должность, подпись, дата)

Александр М. В. Турдубаев (председатель) 26.05.2022.

(ФИО, должность, подпись, дата)

А. И. С. Корнеев 26.05.2022

(ФИО, должность, подпись, дата)

Виктор В. Ф. Кочевков 26.05.2022

(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, 84а**

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.-сп</i>
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	<i>соотв.-сп</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>соотв.-сп</i>
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	<i>соотв.-сп</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.-сп</i>
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	<i>соотв.-сп</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.-сп</i>

	конечного срока реализации		
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	<i>содв.ср</i>
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	<i>ведется</i>  <i>ин.ср</i>
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	<i>содв.ср</i>
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	<i>обеспеч.</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>соби.ср</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	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	<i>ведется</i>

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

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		допуск
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		инв-ал
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		да
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. б
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		соб. ал
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды		соб. ал
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		соб. ал
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		инв-ал
33	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:		
	журнал бракеража готовой продукции		соотв
	журнал бракеража пищевых продуктов и		соотв

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

Выводы: 1) соблюдать инструкции

Подписи сторон:

И. В. Куртусов зам. зав. по АХО 26.05.22  
(ФИО, должность, подпись, дата)

И. М. Корсаков зам. зав. по АХО 26.05.22  
(ФИО, должность, подпись, дата)

И. В. Туров (подпись) 26.05.22  
(ФИО, должность, подпись, дата)

Е. В. Кокина (представитель ООО Юниба) 26.05.22  
(ФИО, должность, подпись, дата)

Е. В. Мерзлякова (интер-новар)  
(ФИО, должность, подпись, дата)