

**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, 44а**

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	соот.
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	соот.
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	соот.
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	нет.
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)	1 раз в месяц	нет.
6	<*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц	соот.
7	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	соот.
8	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	соот.

9	маркировки Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	1 раз в месяц	нет.
10	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц	соот.
11	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	соот.
12	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	соот.
13	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	нет.
14	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	нет.
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	нет.
16	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	нет.
17	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно	нет.
18	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ежедневно	+
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно	+
19	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля"	ежемесячно	+







Выводы: неправильная

фактически исполнен труд

Подписи сторон:  
И. В. Витуревский (Ф.И.О., должность, подпись, дата) зав. раб. по АХО 1905.23

С. В. Кочкова (Ф.И.О., должность, подпись, дата) б.и.п. инженер по ремонту

В. И. Давыдова (Ф.И.О., должность, подпись, дата)

(Ф.И.О., должность, подпись, дата)

(Ф.И.О., должность, подпись, дата)



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

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	выполн.
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	выполн.
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	выполн.
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	выполн.
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	выполн.
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.  Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.  Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	выполн.
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	выполн.
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	выполн.
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	выполн.
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	выполн.
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	выполн.

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



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364084756742163294038746300997604489167672715785

Владелец Бекетова Алия Фансафовна

Действителен с 05.05.2023 по 04.05.2024