

**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, 112**

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.
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	соотв.
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	нет.
7	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	соотв.
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	соотв.

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	соотв.
11	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	обесп.
12	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стекляннной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	соотв.
13	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	уровн.
14	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	По утвержденному графику	соотв.
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ежедневно	выдет.
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	отв.
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	обесп.
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 (градусов)	ежемесячно	выдет.
	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля"		

29	Соблюдение правил мытья столовой посуды			собл.
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению			собл.
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню			собл.
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий			собл.
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			собл.
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров			+
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов			+
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха			+
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений			+
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений			+
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			иное
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:			
	стеклянной или фаянсовой посуды			есть

20	за рационом питания"			
20	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или витаминизация) или витаминизации напитков	постоянно при проведении витаминизации в соответствии с программой		есть
21	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:			собл.
	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			
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц		собл.
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами			есть
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств			есть-се частично ремонт пола
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока			собл.
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой			собл.
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			есть
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды			есть

Выводы: требуется заставить
Директора компании Владельца
Семей

17.07.2023

Подписи сторон:

И.И. Кузнецов зам. гл. инж. по АС
(ФИО, должность, подпись, дата)

И.И. Кузнецов
(ФИО, должность, подпись, дата)

Батанова А.И. Инженер
(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

Акт проведения проверок организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозанка»»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 11
с участием родительской общности

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

12	соответствующем журнале	всг.
13	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	всг.
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:	всг.
15	карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	всг.
16	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	всг.
17	Наличие внутренней отделеки помещений буфетной (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	всг.
18	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	всг.
19	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	всг.
20	Соблюдение правил мытья столовой посуды	всг.
21	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	всг.
22	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	всг.
23	Наличие в групповой ячейки меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	всг.
24	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	всг.
25	журнал бракеража готовой продукции	всг.
26	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	всг.
27	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	всг.
28	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	всг.
29	ведомость контроля за рационом питания	всг.
30	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	всг.
31	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	всг.
32	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	всг.

инос	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:
	стеклянной или фаянсовой посуды

Копия

Выводы: *проб. с обеспечением в*
департаменте по вопросам
нахождения

Подписи сторон: *17.07.2023*

И. И. Буканова
 (ФИО, должность, подпись, дата)

И. И. Буканова
 (ФИО, должность, подпись, дата)

И. И. Буканова
 (ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364084756742163294038746300997604489167672715785

Владелец Бекетова Алия Фансафовна

Действителен с 05.05.2023 по 04.05.2024