

**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	нет.
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, документа, удостоверяющего безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	1 раз в месяц	соотв.
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	соотв.
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	отс.
12	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянней 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	зреть
14	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	По утвержденному графику	осущ.
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ежедневно	выдета
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	осущ.
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	нет.
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежемесячно	выдета

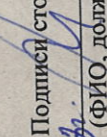
20	за рационом питания" Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГ КП) - 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	постоянно при проведении витаминизации в соответствии с программой	соб.
21			шк-с
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	шк-с
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		всеп.
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		убор.
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		соб.
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		шк.
27	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; раздельные доски из пластмассы и прессованной фанеры; раздельные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями		шк-с
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		соб.

29	Соблюдение правил мытья столовой посуды		соб.
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		шк.
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню		соб.
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		шк-с
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		шк-с
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		шк-с
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		соб.
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		шк.
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		шк-с
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		шк-с
40	Соблюдение условий хранения оборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение оборочного инвентаря для мытья туалетов)		соб.
41	Питьевой режим в организации представлен: инос		
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: стеклянной или фаянсовой посуды		шк-с

Выводы:

отсутствует

Подписи сторон:

30.08.2015 г.  зам. гл. по ~~ИТ~~ Кургушев А.А.
(ФИО, должность, подпись, дата)

информ. Мерфинов Е.В. 30.08.2015
(ФИО, должность, подпись, дата)

зам. инж. Семенова Н.П. 30.08.2015
(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, ЗНА
с участием родительской общности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>выполнено</i>
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документов, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	<i>выполнено</i>
3	<*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>выполнено</i>
4	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>выполнено</i>
5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>выполнено</i>
6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>выполнено</i>
7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	<i>выполнено</i>
8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	<i>выполнено</i>
9	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>выполнено</i>
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>выполнено</i>
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>выполнено</i>
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>выполнено</i>
13	Буфетная содержится в порядке и чистоте	<i>выполнено</i>
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	<i>выполнено</i>

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	<i>соб.с</i>
13	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>отсутствует</i>
14	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>выполнено</i>
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	<i>уборка</i>
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	<i>отсутствует</i>
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	<i>соб.с</i>
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	<i>соб.с</i>
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	<i>выполнено</i>
20	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	<i>соб.с</i>
21	Наличие в групповой ячейки меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<i>выполнено</i>
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	<i>+</i> <i>+</i> <i>+</i> <i>+</i>
23	журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведомость контроля за рационом питания	<i>+</i>
24	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>выполнено</i>
25	Наличие договора, акта дезинфекционной обработки помещений Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	<i>выполнено</i> <i>выполнено</i>

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

Выводы: *всегда в наличии*

Подпись сторон:

30.08.23 *Дир. ф.л. по АХД Кургушев А.Ф.*
 (ФИО, должность, подпись, дата)

инспектор Мерфинов В.В. *30.08.2023*
 (ФИО, должность, подпись, дата)

Свищева Н.Т. зам. дир. по ф.л. 30.08.23
 (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