

**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, 18/5**

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	+
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	+
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	+
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	+
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	+
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	+
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	+
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов,	1 раз в месяц	+

N п/п	Позиции	Кратность проверки	Соответствует или не соответствует
9	маркировки 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	+
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	+
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	+
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	+
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	ура
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	+
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	+
16	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно	отсут.
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		по доку.
18	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	+

	за рационом питания*		
20	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации	+
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 I свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой	+
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	+
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		+
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		+
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		+
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		+
28	Соблюдение правил мытья кухонной		+

	посуды		
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды		+
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		исп.
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		исп.
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		+
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)		+
41	Питьевой режим в организации представлен: иное		исп.
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: стеклянной или фаянсовой посуды		исп.

Выводы: введены скидки в сметы
своим цехе, в связи
с несоответствием работ
в соответствии с сметой

Подпись сторон:
М. Г. Кутурбов зам. гл. по АД 28.09.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

Бакаева А.М. повар 28.09.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

Солнцева Н.Г. шеф-повар 28.09.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

Лисин С.И. повар 28.09.23
(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, 445
с участием родительской общественности**

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
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	+
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	+
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или 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	собирают
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	удовлет.
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	отсут.

	соответствующем журнале	
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	протокол
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	удовл.
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.
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соот.
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соот.
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	исп.
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	исп.
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 теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	+
24	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	+
25	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	+

	иное	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	Куплено 1/2023
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Выходы: общим имуществом
в целом общим чехе, в
сборе с инициативой
руководителя в сфере

Подпись сторон: И. А. Кутдусов зам. зав. по АХД 28.09.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

Бакаева А.М. повар 28.09.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

Сочнева Н.Т. м/с 28.09.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

Летинская А.А. соц. м/с 28.09.2023
 (ФИО, должность, подпись, дата)

Давидов А.А. зав. 28.09.23
 (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