

**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, 240**

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	+

	маркировки		
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	+
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	удов.
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	удов.
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику	удов.
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		им.
18	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно	обесп.
19	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля	ежемесячно	удов.

	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 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		удовл.
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		+
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню		+
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		+
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		нет
42	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: стеклянной или фаянсовой посуды		+

Выводы: замещать на рабочем месте
вместе с налицем

Подпись сторон:

И. А. Курдюкова зам. гл. на АХО 28.09.2023
(ФИО, должность, подпись, дата)

Мерзлякова СВ инж. новар 28.09.2023
(ФИО, должность, подпись, дата)

Михайлов В. В. уч. с/ср 28.09.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

Тетина Тетина АА соуч. пог. 28.09.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

Рогов А. В. пр. пр. 28.09.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

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

№ п/п	Позиция	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	+
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	+
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	+

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	+
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	+
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>отсутствует</i>
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	<i>отсутствует</i>
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
20	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
21	Наличие в групповой ячейки меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+
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:	металл.
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Выводы: заменить использованную
посуду в помещении

Подписи сторон:

И.А. Витусов зав. р/с по АД 28.09.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

И. Мерзлякова в.м.к.овар 28.09.2023
 (ФИО, должность, подпись, дата)

Проф. Мингайратова Р.А. зав. сек. 28.09.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

Айтиева Гетина В.А. зав. п.с. 28.09.23
 (ФИО, должность, подпись, дата)

Файзрахманов Р.А. адм. 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