

**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, 116**

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	соот.
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	соот.
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	соот.
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	соот.
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов,	1 раз в месяц	соот.

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

	за рационом питания"		
20	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации	фото
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 и свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой	лел.
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	лел.
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		оснащ.
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		убор. спец. химии космет. средств в хол. помещениях
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		лел. с
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		лел. с
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		окуп.
28	Соблюдение правил мытья кухонной		

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

Выводы:

гастический косметич.
ремонт запаян

Подписи сторон:

Баканова А.М. педвар

(ФИО, должность, подпись, дата)

И.И. Кутурков зам. зав. по АЭД

(ФИО, должность, подпись, дата)

Касимов И.И. педвар 04.11.23

(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

(ФИО, должность, подпись, дата)

**Акт проведения проверок организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 28
с участием родительской общественности**

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

	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	верет.
13	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	есть.
14	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	нет.
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	удовл., частично треб. косм. ремонт
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	есть.
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	собл.
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	собл.
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	вер.
20	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	есть.
21	Наличие в групповой ячейки меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	нет.
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	нет.
24	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	нет.
25	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	нет.

	иное	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	обеспеч.
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Выводы: частичн. космет. ремонт
замешивателя

Подписи сторон:

Баранова А.А. А. Искер
(ФИО, должность, подпись, дата)

Коммунарка Ю. Генеральный Д. 09.11.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

А. Курдюков И.А. зам. пол. и.т.д.
(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