

**Акт проверки
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги
по организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозанка»,
адрес: с. Гамово, ул. 50-лет Октября, 37**

№ 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	нет
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	нет
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	соотв.
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	соотв.
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов,	1 раз в месяц	соотв.

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

	за рационом питания"		
20	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации	собл.
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	улл.
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	обновить
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		состоять
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		убр.
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		обновить
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		сост.
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		отсут.
28	Соблюдение правил мытья кухонной		

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

Выводы: сводные маркировки
в соответствии с планом

Подписи сторон:
Н.Ф. Сошнев руководитель 24.10.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

А.А. Чилин Чилин 24.10.23
(ФИО, должность, подпись, дата)

Е.В. Мерзиева 24.10.23 повар
(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, 37
с участием родительской общественности**

N 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	цел. сб
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соотв.
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспеч.
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соотв.
10	Буфетная содержится в порядке и чистоте	уровн.
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	соотв.

	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	соотв.
13	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсут.
14	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	к.л. сб
15	Наличие внутренней отделки помещений буфетной (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	уровн.
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	отсут.
17	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соотв.
18	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соотв.
19	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	цел.
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	цел.
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	+

	инсс	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	Копия [подпись]
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Выводы: обновить маркировку в
оборудовании, мебели.

Подписи сторон:

[Подпись] 27.10.23 г. зам. зам. по АИД

(ФИО, должность, подпись, дата)

Ирина Н. П. Соколова 27.10.23 г. зам. зам. по АИД

(ФИО, должность, подпись, дата)

Светлана А. С. Ситникова 27.10.23 г. зам. зам. по АИД

(ФИО, должность, подпись, дата)

Е. В. Мерзлякова 27.10.23 г. зам. зам. по АИД

(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