

Приложение № 4 к приказу
№ -ОД от 31.01.2024г.

**Акт проведения контрольных мероприятий
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания
в дошкольных образовательных организациях
с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зд. 57**

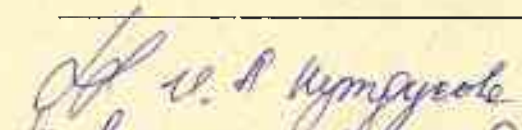
№ п/п	Позиции	Примечание
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	усп. сл
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	усп. сл
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	усп. сл
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	усп. сл
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	усп. сл
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	соб. сл
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соб. сл
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соб. сл
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	выполн
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	собл
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	собл.
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	уровн
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	личной чистотой и соблюдением санитарии
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	собл

15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	выполн сл
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	выполн
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	усп. сл
18	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	картер
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	выполн.
20	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	выполн
21	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	выполн
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	фотогр.
23	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	усп. сл
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	инструкцией
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	оснащена
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	уровн.

табу по маркировке

25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	отсутствует
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	нет
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	отсутствует
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	нет
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды	нет
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	не себя
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	есть
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	нет
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)	есть

Подписи членов:


 Кухня № 9. Сошсева ул. № 0503 247.
 Дир. Немецовой Ч. Н.

Выводы:

соблюдение инструкции по мытью посуды, маркировка в меню в цене, соблюдение маркировки посуды, использование

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364084756742163294038746300997604489167672715785

Владелец Бекетова Алия Фансафовна

Действителен с 05.05.2023 по 04.05.2024