

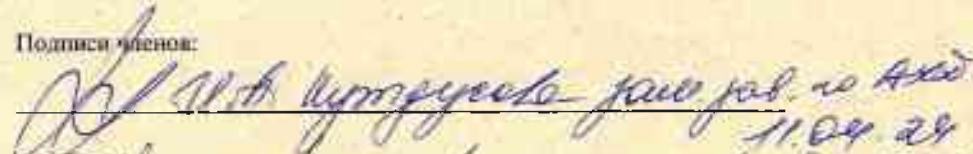
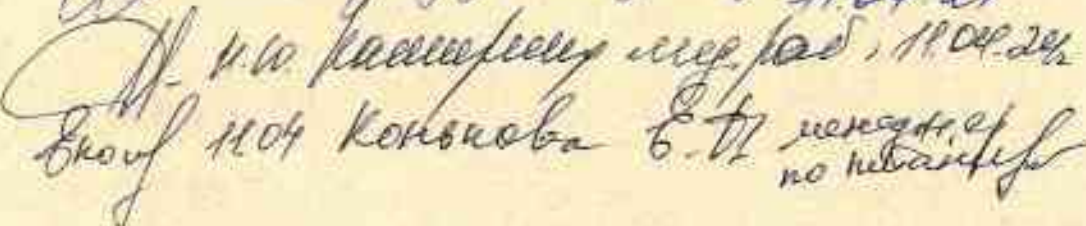
**Акт проведения контрольных мероприятий  
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания  
в дошкольных образовательных организациях  
с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зд. 141**

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

15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	соотв
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	выс
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	протот
18	Организация питьевого режима(использование кипяченой воды или бутилированной)	конец
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	обеспр
20	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	выс
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)	соотв
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	соотв
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	аат
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	соотв
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	соотв
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	удовл. рапорт уборка неточно

25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	есть.
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	есть.
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	есть.
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	есть.
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды	есть.
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	есть.
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	+
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)	+

Подпись именов:


  
 Н. Н. Козырева зам. зав. по АХО 11.09.24
   

  
 Н. Н. Козырева зам. зав. по АХО 11.09.24
   
 Коуп НОЧ Козырева Б. П. зам. зав. по АХО

Выводы:

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 364084756742163294038746300997604489167672715785

Владелец Бекетова Алия Фансафовна

Действителен с 05.05.2023 по 04.05.2024