

Приложение № 5 к приказу
№ -ОД от 31.01.2024 г.

Акт проведения контрольных мероприятий
по организации питания в дошкольных организациях с участием родительской
общественности
с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зд. 115

№ п/п	Позиции	Примечание
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	собл
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	собл
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	собл
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	собл
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	собл
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	собл
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	собл
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	собл
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	вс
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	собл
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	удов
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	собл
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	есть

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	есть
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	есть
18	Организация питьевого режима(использование кипяченой воды или бутилированной)	есть
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	есть
20	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	есть
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)	есть
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	собл
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 1 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	+
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	есть
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	есть
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	есть
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	есть
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	собл
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	есть

	мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соот.
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соот.
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соот.
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	соот.
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соот.

Выводы:

[Handwritten signature]

Подписи членов:

[Signature] И. А. Куртуева зам. зам. по АХЧ
11.04.24

[Signature] Е. Ф. Комкова менеджер по качеству
11.04.24

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364084756742163294038746300997604489167672715785

Владелец Бекетова Алия Фансафовна

Действителен с 05.05.2023 по 04.05.2024