

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. Гагово, ул. 50 лет Октября, зд. 34а

N п/п	Позиции	Примечание
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	+
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	+
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	+
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	+
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	+
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	имеет
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	собл.
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	обесп.
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	удовл.
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	удовл.
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	обесп.

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	верет
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеет
18	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	имеет
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	обесп.
20	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	вер.
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)	обесп.
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	протек
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 I 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	+
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	+
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	удовл.
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	собл.
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	обесп.

	мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
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	собл.
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	собл.
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	есть
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюду

Выводы:



Подписи членов:

 Н. А. Федоров зам. рук. по НКО  
17.05.24

 Михаила Сергеевна  
17.05.24

 Е. В. Мурзинова Новор 17.05.24

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 364084756742163294038746300997604489167672715785

Владелец Бекетова Алия Фансафовна

Действителен с 05.05.2023 по 04.05.2024