

Акт № 10
производственного контроля организации питания
в дошкольных образовательных организациях

Дата проведения «18» Сентября 2024 года

№ п/п	Позиции	Результат проверки
1.	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	в наличии
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	прописано
3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдается
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	ведется ежедневно
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	да
7.	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	да
8.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	да
9.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
10.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с <u>заверенным Рос</u>	да
11.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов	да

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 часов, осуществляется контроль выхода порционных блюд	да
13.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	да
14.	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	да
15.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	да
16.	Наличие и количество в меню и в Ведомости контроля за рационом питания витаминизированных напитков	нет
17.	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 микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в наличии
18.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	имеется

Подписи комиссии:

Председатель комиссии Пирожникова Н.Б.

секретарь Старцева Р.Р.

Члены комиссии: Старкова Л.П.

Галкина Г.А.

Фролкина С.Г.

Вахрушева С.Г.