

Акт № 11
производственного контроля организации питания
в дошкольных образовательных организациях

Дата проведения «19» мая 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 | <i>в наличии</i> |
| 2. | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов | <i>прописано</i> |
| 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 | <i>соблюдается</i> |
| 4. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | <i>соблюдается</i> |
| 5. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале | <i>ведется ежедневно</i> |
| 6. | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | <i>да</i> |
| 7. | Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин | <i>да</i> |
| 8. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | <i>да</i> |
| 9. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | <i>да</i> |
| 10. | Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с <i>заведующим ДОУ</i> | <i>да</i> |
| 11. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов | <i>да</i> |

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

Подписи комиссии:

Председатель комиссии *Старцева* Пирожникова Н.Б.

секретарь *Старцева* Старцева Р.Р.

Члены комиссии:

Старкова Старкова Л.П.

Галкина Галкина Г.А.

Фролкина Фролкина С.Г.

Вахрушева Вахрушева С.Г.