

Акт № 13
производственного контроля организации питания
в дошкольных образовательных организациях

Дата проведения *20 сентября 2022г.*

№ 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>прош. сем.</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</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>заведующей сад.</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 *Пирожникова Н.Б.*

секретарь *Старцева Р.Р.*

Члены комиссии: *Старкова Л.П.*

Галкина Г.А.

Фролкина С.Г.

Вахрушева С.Г.