МАДОУ "Двуреченский детский сад "Семицветик"

# Протокол № 3
# производственного контроля организации питания в дошкольных образовательных организациях

**Дата проведения 25 февраля 2022года**

| N п/п | Позиции | Кратность проверки | Результат проверки |
|---|---|---|---|
| 1. | Профессиональная квалификация поваров не ниже 4 разряда | 1 раз в год | соответствует |
| 2. | Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года | 1 раз в год | соответствует |
| 3. | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год | 1 раз в год | соответствует |
| 4. | Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год | 1 раз в год | соответствует |
| 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)<br>---<br><*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов | 1 раз в квартал | соответствует |
| 6. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | 1 раз в квартал | соблюдаются |
| 7. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | 1 раз в квартал | соблюдаются |
| 8. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.<br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.<br>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале | 1 раз в квартал | ведется |
| 9. | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | 1 раз в квартал | соответствует |
| 10. | Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин | 1 раз в квартал | обеспечена |
| 11. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | 1 раз в квартал | соответствует |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 12. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | 1 раз в квартал | соответствует |
| 13. | Фактический рацион соответствует примерному меню утвержденному руководителем дошкольной образовательной организации | 1 раз в квартал | соответствует |
| 14. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов | 1 раз в квартал | Закладка проводится в соответствии с рецептурой |
| 15. | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:<br>выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,<br>срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч,<br>осуществляется контроль выхода порционных блюд | ежедневно | ведется |
| 16. | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | 1 раз в год | договор заключен, лабораторные и визуальные проверки проводятся по графику |
| 17. | Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной) | 1 раз в квартал | организовано в соответствии с СанПиН |
| 18. | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов) | 1 раз в квартал | соответствует |
| 19. | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | 1 раз в квартал | проводится |
| 20. | Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:<br>микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал;<br>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;<br>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;<br>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год | 1 раз в пол-года | имееются |
| 21. | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время | 1 раз в квартал | имеется |

Проведен бракераж готовой продукции – обед 25.02.2022г.

1. Салат из квашенной капусты с луком.
2. Борщ с капустой и картофелем со сметаной.

Рыба, запеченная в омлете.
4. Пюре картофельное.
5. Компот из яблок и ягод замороженных
6. Хлеб пшеничный.

Заключение:
Все блюда имеют соответствующий вкус и запах, разрешены к выдаче.

Подписи комиссии:

| | |
|---|---|
| Заместитель заведующего по АХД | Н.Б. Пирожникова |
| медицинский работник | О.А. Пермякова |
| старший воспитатель | С.В. Фролкина |
| председатель профсоюзного комитета детского сада | И.С. Полянская |
| представитель родительской общественности | Е.В. Чучкалева |