

**Протокол № 1**  
**производственного контроля организации питания**  
**в дошкольных образовательных организациях**

**Дата проведения 31 августа 2023года**

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) ----- <*> 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. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. 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: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, 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: 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	1 раз в пол-года	имеются
21.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в квартал	имеется

Проведен бракераж готовой продукции – обед 23.01.2023г.

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



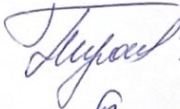
3. Рыба, запеченная в омлете.
4. Пюре картофельное.
5. Компот из яблок и ягод замороженных
6. Хлеб пшеничный.

Заключение:

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

Подписи комиссии:


Ответственный за организацию питания

 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