

АКТ
проверки организации и ведения производственного контроля по питанию в АНО ДО «Лазурный»
апрель 2024 г.

№ п/п	Позиции	Исполнение (+/-)
1	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:	
	Наличие:	
	у директора (полного пакета)	+
	у медсестры (полного пакета)	+
	на пищеблоке:	+
	у повара:	+
	Типовой рацион питания детей	+
	Технологические карты	+
	Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке	+
	Журнал отходов	+
	Инструкция «Правила обработки куриных яиц»	:
	Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря	+
	План поставки продуктов	+
	Журнал заказа продуктов	+
	Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – компетентность ведения журнала – действенная отметка о взаимодействии с поставщиками	+
	График закладки продуктов в котел	+
	Ответственные за закладку продуктов в котел	+
	Выход объема порций на 1 ребенка	+
	График выдачи готовой продукции с пищеблока в группы	+
	Меню на день (для родителей):	+
	Подписи администрации и диетсестры	+
	Объем выхода готового блюда	+
	Пищевая ценность рациона питания	+
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):	+
	* ясли (100, 150, 180)	+
	** д/с (100, 180, 193)	+
2	Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):	
	о питании сотрудников	+
	об ответственных за закладку продуктов в котел	+

	о графике закладки продуктов в котел		+
	о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам		+
	о создании бракеражной комиссии		+
	о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой		+
	о порядке оформления дополнительного питания на детей		+
3	Оформление «меню-требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:		
	использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»:		+
	— используют		+
	наличие виз ответственных лиц		+
	достоверность данных в меню-требовании:		+
	— по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:		+
	соответствует		+
4	Ведение документации:		
	накопительная ведомость:		
	в компьютерном варианте		+
	выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка		+
	Журнал контроля за рационом питания и приемы (бракеража) готовой кулинарной продукции:		+
	органолептический контроль (работа бракеражной комиссии)		+
	разрешение на выдачу (соответствие времени)		+
	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:		
	органолептический контроль		+
	выполнение сроков реализации продуктов		+
	наличие и ведение Журнала отходов		+
	наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)		+
	наличие и ведение Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ		+
5	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	наличие		+
	соответствие текущему году		+
	результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (— 1 раз в год):		+
	готовые блюда на соответствие СП		+
	смыслы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)		+
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду		+

7	Санитарное состояние помещений:		
	пищеблока:		+
	горячий цех		+
	мясорыбный (заготовочный) цех		+
	цех по обработке овощей		+
	котломоечная		+
8	Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов		
	на пищеблоке:		
	горячий цех		+
	мясорыбный (заготовочный) цех		+
	цех по обработке овощей		+
	котломоечная		+
	холодильное оборудование:		
	технологическое состояние		+
	санитарное состояние (шуба и т.п.)		+
	соответствие температурному режиму		+
	место для питания сотрудников		+
	место для обработки яиц:		
	наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)		+
	уголок бракеражной комиссии:		
	пищевой термометр		+
	тарелки с отметкой веса		+
	вилка, ложка, нож		+
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»:		
	1-е блюда (по меню / факт / расхождение)		+
	гарниры (по меню / факт / расхождение)		+
	салат (по меню / факт / расхождение)		+
	порционные блюда (по меню / факт / расхождение)		+
	наличие литража на котлах		+
	наличие литража на разливных ложках		+
	наличие маркировки веса на групповой таре		+
10	Организация питания в группах:		
	безопасность столовой и кухонной посуды		+
	хранение столовых приборов		+
	организация питьевого режима		+

	наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде	+
	наличие маркировки объема на разливных ложках	+
	соблюдение очередности подачи готовых блюд	+
	соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с меню-требованием	+
	наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды	+
	общее санитарно-эпидемиологическое состояние зоны питания	+

Выводы: замечаний нет

Директор АНО ДО *Трап* / *с. и. м. а. б. г. а. в. г. д. е. з. и. к. л. м. н. о. п. q. r. s. t. u. v. w. x. y. z. 1*