

АКТ

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

№ п/п	Позиции	Исполнение (+/-)
1	<b>Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:</b>	
	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	<b>Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):</b>	
	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	<b>Оформление «меню-требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:</b> 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	<b>Ведение документации:</b> накопительная ведомость: в компьютерном варианте выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка Журнал контроля за рационом питания и приемки (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 здоровья персонала (допуска к работе)	+
	наличие и ведение Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ	+
5	<b>План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий</b> наличие	+
	соответствие текущему году	+
	результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (— 1 раз в год):	+
	готовые блюда на соответствие СП	+
	смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)	+
6	<b>Контроль за организацией питания детей в детском саду</b>	+

7	<b>Санитарное состояние помещений:</b>		
	пищеблока:		+
	горячий цех		+
	мясорыбный (заготовочный) цех		+
	цех по обработке овощей		+
	котломоечная		+
8	<b>Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов</b>		
	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	<b>Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»:</b>		
	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	<b>Организация питания в группах:</b>		
	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

*С.В. Смирнова* / *С.В. Смирнова Т.В.*

Директор АНО ДО