

АКТ
проверки и ведения производственного контроля по питанию в АНО ДО «Лазурный»
июль 2024

№ 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 программно продукта «1с: СКДОУ – Управление питанием»	+
	– используют	+
	наличие виз ответственных лиц	+
	достоверность данных в меню-требованиях:	+
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:	+
	соответствует	+
4	Ведение документации:	
	накопительная ведомость:	
	в электронном и распечатанном вариантах	+
	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 Гигиенического 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 АНО ДО	+
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	+
	смыывы 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		+
	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

Зам. директор по общим вопросам  Шепелева Л.Г.

Медицинская сестра  Скопинцева Т.В.