

АКТ
проверки качества приготовления пищи и организации
питания МАДОУ № 33

от « 06 » октября 20 22 г.

№ 1

Мною (нами)

- 1) Зюкова А.С.
- 2) Анкудинова Н.П.
- 3) Зовневко О.А.
- 4) Каблова Л.В.

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

- 1) Тарубова Е.В. повар
- 2) Вадина Т.В. повар
- 3) Стернова Ю.Р. кук. работник.

(ФИО, должность)

проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания
МАДОУ № 33

Выявлены следующие нарушения:

не выявлены нарушения

Внесены предложения:

Подписи членов комиссии:

1. Зюкова А.С. / [подпись]
2. Анкудинова Н.П. / [подпись]
3. Зовневко О.А. / [подпись]
4. Каблова Л.В. / [подпись]
5. /
6. /

Подписи проверяемых:

1. Тарубова Е.В. / Т- [подпись]
2. Вадина Т.В. / [подпись]
3. Стернова Ю.Р. / [подпись]
4. /

Подпись медсестры о получении заполненного акта:

6.10.2022. / [подпись] / Анкудинова Н.П.

Дата

подпись

расшифровка

Критерии	Соответствует / не соответствует
1. Ведение необходимой документации	
гигиенический журнал;	+
журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	+
журнал бракеража готовой пищевой продукции;	+
журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	+
организация питьевого режима детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	+
Анализ работы пищеблока в детском саду.	
наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок;	+
использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока;	+
наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока;	+
наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку;	+
наличие и соблюдение графика проветривания;	+
соблюдение температурного режима для подаваемых блюд;	+
информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни).	+
Анализ меню в детском саду.	
наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей;	+
наличие актуального ежедневного меню, размещенного для общего доступа;	+
разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней;	+
фактический вес порции соответствует ее норме по меню;	
соблюдение требований к массе порции в зависимости от возраста детей;	+
Качество продуктов питания.	
обнаружена фальсифицированная продукция;	-
нарушение сроков годности продуктов питания;	-
нарушение условий хранения продуктов питания;	-
отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции;	-

**Организация диетического питания для детей, которые в нем
нуждаются.**

ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании;	—
в какой форме организовано диетическое питание детей: по индивидуальному меню;	—
употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами);	—
диетическое питание	—