

# АКТ

## проверки качества приготовления пищи и организации питания МАДОУ № 33

от « 22 » 11 20 22 г. No 6

Мною (нами)

- 1) Зюковой А.С.
- 2) Сорыкиной О.Ю.
- 3) Равновой Л.В.

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

- 1) Гаритовой Е.В. повар
- 2) Шенниковой Ю.Р. кур. работница
- 3) \_\_\_\_\_

(ФИО, должность)

проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания МАДОУ № 33

Выявлены следующие нарушения:

\_\_\_\_\_

Вне

сены предложения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

1.	_____	/	_____
2.	<u>Сорыкина О.Ю.</u>	/	<u>Сорыкина</u>
3.	<u>Равнова Л.В.</u>	/	<u>Л.В.</u>
4.	<u>Шенникова Ю.Р.</u>	/	<u>Ю.Р.</u>
5.	_____	/	_____
6.	_____	/	_____

Подписи проверяемых:

1.	<u>Шенникова Ю.Р.</u>	/	<u>Шенникова</u>
2.	<u>Гаритова Е.В.</u>	/	<u>Гаритова</u>
3.	_____	/	_____
4.	_____	/	_____

Критерии	Соответствует / не соответствует
<b>1. Ведение необходимой документации</b>	
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;	✓
<b>Анализ работы пищеблока в детском саду.</b>	
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).	✓
<b>Анализ меню в детском саду.</b>	
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;	✓
<b>Качество продуктов питания.</b>	
обнаружена фальсифицированная продукция;	—
нарушение сроков годности продуктов питания;	—
нарушение условий хранения продуктов питания;	—
отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции;	—
<b>Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.</b>	
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	—