

АКТ

проверки качества приготовления пищи и организации питания МАДОУ № 33

от « 13 » 12 20 22 г. No 9

Мною (нами)

- 1) Ладнова Л.В.
- 2) Товмеевко О.А.
- 3) Камитвакская Л.В.

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

- 1) Бабиной Л.В.
- 2) Зеленской Н.В.

(ФИО, должность)

проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания
МАДОУ № 33



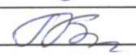
Выявлены следующие нарушения:

не выявлено

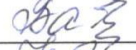
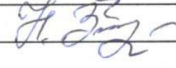
Вне

сены предложения:

Подписи членов комиссии:

1. Ладновой Л.В. / 
2. Товмеевко О.А. / 
3. Камитвакская Л.В. / 
4. /
5. /
6. /

Подписи проверяемых:

1. Ладнова Л.В. / 
2. Зеленская Н.В. / 
3. /
4. /

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	—