

АКТ  
контроля санитарно – эпидемиологических требований по профилактике  
респираторных инфекций, качества приготовления пищи и организации питания  
МАДОУ № 33

от « 11 » 04 \_\_\_\_\_ 20 23 г. No 11 \_\_\_\_\_

Мною (нами)

- 1) Гаднова Л.В.
- 2) Левченко В.Н.
- 3) Камитвенской Л.В.

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

- 1) Гаднова Е.В.
- 2) Круглова О.В.
- 3) Степнова Ю.Р.

(ФИО, должность)




проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания  
МАДОУ № 33

Выявлены следующие нарушения:

не выявлено

Внесены предложения:

Подписи членов комиссии:

1. Гаднова Л.В. | 
2. Левченко В.Н. | 
3. Камитвенская Л.В. | 
4. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

Подписи проверяемых:

1. Гаднова Е.В. | 
2. Круглова О.В. | 
3. Степнова Ю.Р. | 
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	—