

АКТ

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

от « 18 » 04 \_\_\_\_\_ 20 23 г. No 12

Мною (нами)

- 1) Лабновой Л.В.
- 2) Зинцова И.В.
- 3) Камитвенковой Л.В.

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

- 1) Зинцова И.В.
- 2) Земешкая Л.В.

(ФИО, должность)

проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания  
МАДОУ № 33




Выявлены следующие нарушения:

—  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Внесены предложения:

—  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

1. Лабнова Л.В. | 
2. Зинцова И.В. | 
3. Камитвенковая Л.В. | 
4. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

Подписи проверяемых:

1. Зинцова И.В. | 
2. Земешкая Л.В. | 
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	-