

АКТ

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

от « 23 » И 20 23 г.

№ 15

Мною (нами)

- 1) Тайнова Л.В.
- 2) Жамитвелевой Л.В.

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

- 1) Байкина Т.В.
- 2) Земельская Л.В.

(ФИО, должность)

проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания
МАДОУ № 33

Выявлены следующие нарушения:

не выявлено

Внесены предложения:

—

Подписи членов комиссии:

1. Тайнова Л.В. / Л
2. Жамитвелевой Л.В. / ЛВ
3. _____ / _____
4. _____ / _____
5. _____ / _____
6. _____ / _____

Подписи проверяемых:

1. Байкина Т.В. / Т.В.
2. Земельская Л.В. / Л.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 | — |