

АКТ

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

от «24» июля 20 15 г. No Р

Мною (нами)

- 1) Тариховой Л.В.
- 2) Ровнейко О.А.
- 3) Халитвзянская Л.В.

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

- 1) Вригтовой О.В.
- 2) Тариховой 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. Тарихова Л.В. / Л.В.
2. Ровнейко О.А. / О.А.
3. Халитвзянская Л.В. / Л.В.
4. _____ / _____
5. _____ / _____
6. _____ / _____

Подписи проверяемых:

1. Тарихова Л.В. / Т.В.
2. Вригтова О.В. / О.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	-