

АКТ

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

от « 23 » апреля 2025 г.

№ 5

Мною (нами)

1. Орвиев О. А.
2. Кабанов Л. В.
3. Зеев А. С.
4. /

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

Тарихова Е. В.
Россицкая И. И.

(ФИО, должность)

проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания
МАДОУ № 33

Выявлены следующие нарушения:

нарушений нет

Внесены предложения:

—

Подписи членов комиссии:

- | | | | |
|----|---------------|---|---------|
| 1. | Орвиев О. А. | / | Орвиев |
| 2. | Кабанов Л. В. | / | Кабанов |
| 3. | Зеев А. С. | / | Зеев |
| 4. | / | / | / |
| 5. | / | / | / |
| 6. | / | / | / |

Подписи проверяемых:

- | | | | |
|----|-----------------|---|-----------|
| 1. | Тарихова Е. В. | / | Тарихова |
| 2. | Россицкая И. И. | / | Россицкая |
| 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	-