

ЫАКТ

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

от « 11 » 09 20 15 г.

No 11

Мною (нами)

1. Павловой Л.В.
2. Хамитовичева Л.В.
- 3.
- 4.

(заведующим, членами комиссии)

в присутствии работников пищеблока

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1. Тарихов Е.В. | 4. Россихина Н.Н. |
| 2. Степнова Ю.Р. | |
| 3. Бабина Е.В. | |

(ФИО, должность)

проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания
МАДОУ № 33

Выявлены следующие нарушения:

не выявлено

Внесены предложения:

проср. мероприятий
эпидемиологической инфекции

Подписи членов комиссии:

- | | | |
|----------------------|---|------|
| 1. Павлова Л.В. | / | Л.В. |
| 2. Хамитовичева Л.В. | / | Л.В. |
| 3. | / | |
| 4. | / | |
| 5. | / | |
| 6. | / | |

Подписи проверяемых:

- | | | |
|-------------------|---|------|
| 1. Тарихов Е.В. | / | Е.В. |
| 2. Степнова Ю.Р. | / | Ю.Р. |
| 3. Бабина Е.В. | / | Е.В. |
| 4. Россихина Н.Н. | / | Н.Н. |

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	✓