

АКТ

проверки пищеблока дошкольного образовательного учреждения

30.05.2024

дата, время

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 10»

место оказания услуг

Мною, ведущим специалистом отдела мониторинга и контроля (начальником отдела) муниципального казенного учреждения «КРАСНОЯРСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР» (далее – МКУ КИМЦ) _____, в присутствии заведующего производством (шеф-повара) _____, представителя дошкольного образовательного учреждения (далее – ДОУ) _____ составлен настоящий акт о проведении выездного мероприятия с целью осмотра пищеблока на основании двустороннего соглашения от «____» _____ 2024 г. № _____ на оказание услуг по организации питания детей муниципальных дошкольных общеобразовательных учреждений _____ района города Красноярска.

№ п/п	Требования	Соблюдается (да/нет)	Примечание
1. Общие сведения			
1.1	Количество детей		337
1.2	Количество трудоустроенных сотрудников пищеблока		8.
1.3	Наличие медицинских книжек и актуальных результатов исследований	да	
2. Требования к организации и режиму питания			
2.1	Услуги в виде завтраков, обедов, полдников и ужинов оказываются в соответствии с цикличным меню основного (организованного) питания с указанием массы порции, утвержденного в установленном порядке (подпись и печать).	да	
2.2	Услуги в виде завтраков, обедов, полдников и ужинов оказываются в соответствии с индивидуальным меню для питающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании, с указанием массы порции.	да	меню (медицинское, диетическое)
2.3	Соблюдение графика питания.	да	
2.4	Соблюдение температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий.	да	
2.5	Наличие контрольного блюда.	да	
2.6	Фактический вес и оформление контрольного блюда соответствует весу порции, указанному в цикличном меню.	да	
2.7	Соблюдение правил отбора суточных проб от каждой партии приготовленной продукции (вес, маркировка)	да	
2.8	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии.	да	
2.9	Выдача пищи производится с предварительно проведенным бракеражем готовой пищевой продукции (в том числе пищевой продукции дополнительного питания)	да	

2.10	Наличие записи результатов органолептической оценки в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», корректность ведения записей журнала (указание времени приготовления, снятия бракеража, выход готовых блюд, наличие не менее 3х подписей членов комиссии).	yes	отсутствует
2.11	Использование в питании специализированных пищевых продуктов, (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), витаминизированных напитков промышленного выпуска.	yes	есть
2.12	Обеспечение пищеблока необходимым количеством столовой посуды, столовых приборов, кухонной посудой, инвентарем, тарой и контрольно-измерительными приборами	yes	есть
3. Требования к пищевой продукции, используемой для приготовления блюд и кулинарных изделий			
3.1	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции.	yes	
3.2	Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка, нанесенного предприятием/ изготовителем.	yes	
3.3	Наличие полной читаемой информации на маркировке каждого тарного места (дата изготовления, срок годности, условия хранения).	yes	
3.4	Санитарное состояние и целостность транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции удовлетворительное.	yes	
3.5	Отсутствие пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям (в том числе с истекшим сроком годности).	yes	
3.6	Соблюдение условий хранения согласно информации на маркировке.	yes	
3.7	Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях.	yes	
3.8	Соблюдение рецептуры при изготовлении блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция).	yes	
4. Требования к работникам			
4.1	Обеспечение правильного ношения работниками пищеблока только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды (а именно: волосы должны быть полностью убраны под шапочку; наличие специальной обуви и т.д.).	yes	
4.2	Использование работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).	yes	
4.3	Наличие предметов личной гигиены для работников пищеблока (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).	yes	
4.4	Проведение ежедневного (до начала работы) осмотра каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с занесением обязательных записей в «Гигиенический журнал».	yes	
5. Требования к соблюдению производственной санитарии			
5.1	Надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары; Соблюдение п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о наличии контрольных термометров; Соблюдение требования п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о наличии термощупов на раздаче.	yes	
5.2	Отсутствие на пищеблоке насекомых и грызунов.	yes	есть
5.3	Соблюдение требования п. 2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648-20 о маркировке кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения, а также использование вышеперечисленного в соответствии с маркировкой.	yes	

6. Требования к осуществлению производственного контроля			
6.1	Наличие на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, с актуализированной информацией по санитарному законодательству РФ, с указанием адреса фактического местонахождения пищеблока, с анализом опасностей и рисков, выделенными критическими и контрольными точками, перечнем необходимой документации для контроля санитарного состояния оборудования, инвентаря, а также производственных и складских помещений.	да	
6.2	Реализация на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, в частях требований 2-6 настоящего акта.	нет	не выполнено Акт не выполнен

заведующему производством (шеф-повару), представителю ДОУ №

Ведущий специалист (начальник отдела) МКУ КИМЦ _____ / *А.А.А.* / ФИО, подпись

Заведующий производством (шеф-повар) / представитель ДОУ № _____ / Мерзук + ФИО, подпись

ПРИМЕЧАНИЕ:

1) Из всех методов измерения наиболее совершенные следующие:

- В течение периода между измерениями температура воздуха в помещении постоянна;
- Из методов измерения наиболее совершенные следующие:

Ведущий специалист (начальник отдела) МКУ КИМЦ В.А.А.А. 57 ФИО, подпись

Ведущий специалист (начальник отдела) МКУ КИМЦ _____ ФИО, подпись
Ведущий специалист (начальник отдела) МКУ КИМЦ _____ ФИО, подпись

Ведущий специалист (начальник отдела) МК У КИМЦ _____ ФИО, подпись
Заведующий производством (шеф-повар), представитель ДОУ № _____ *Шерва* ФИО, подпись