

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 19 «Березка»
Ярославского муниципального района
(МДОУ № 19 «Березка» ЯМР)

АКТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Дата проведения: *11 ноября 2022*

Состав комиссии:

Махова Любовь Леонидовна
Ланица Марина Владимировна
Ликова Наталья Анатольевна

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

1.1. Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых поступающих продуктов на пищеблок

а) да б) -нет

Примечание *журнал хранится на пищеблоке*

1.2. Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)

а) -да б) -нет

Примечание *журнал документов нах. у кларовички*

1.3. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации

а) -да б) -нет

Примечание

1.4. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки

а) -да б) -нет

1.5. Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования, Соответствие показаний термометров записям в журнале

а) -да б) -нет

Примечание •

1.6. Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например, сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)

а) -да б) -нет

Примечание

1.7. наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока, например мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, рыба филе или потрошенная без головы

а) -да б) -нет

Примечание

2. Оборудование и инвентарь пищеблока

2.1. Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой

а) -да б) -нет

Примечание

2.2. Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное

время

а) -да б) -нет

Примечание

2.3. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре

а) -да б) -нет

Примечание

3. Санитарное состояние пищеблока

3.1. Соблюдается график проведения генеральных уборок

а) -да б) -нет

Примечание

3.2. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте

а) -да б) -нет

Примечание

3.3. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека

а) -да б) -нет

Примечание

4. Организация питания детей в группах Буфетная:

4.1. Инструкции по режиму мытья столовой посуды, Инструкции до применению моющих средств, используемых в данном учреждении

а) -да б) -нет

Примечание

4.2. Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более на 2/3

а) -да б) -нет

Примечание

4.3. Информация для родителей

а) -да б) -нет

Примечание *опубликована на сайте + раздатки*

4.4. Материал по организации рационального питания детей для родителей

а) -да б) -нет

Примечание *на стендах*

5. Рацион питания

5.1. Ежедневные рабочие меню-раскладки: соответствуют примерному 20-дневному меню составлены отдельно на два возраста

а) -да б) -нет

Примечание

5.2. Ведение накопительной ведомости: оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и %

а) -да б) -нет

Примечание

5.3. Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале

а) -да б) -нет

Примечание *ведется в электр. виде журнал мед. сестры*

5.4. Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд

а) -да б) -нет

Примечание

5.5. В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании

а) -да, б) -нет

Примечание

6. Обеспечение питьевого режима

Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями: использование бутилированной воды или кипяченной воды обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня

а) да б) -нет
Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

В ходе контроля нарушений не выявлено
организация работы осуществляется в
соответствии с установленными тре-
бованиями.

Подписи членов комиссии

[Подпись]
[Подпись]