

АКТ

контроля состояния пищеблока с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка – детский сад»

(здание 2, ул. Никитинская, 10)

(наименование образовательной организации)

« 17 » мая по « 17 » мая 2022 года

Объект	Соответствует/не соответствует	Комментарий, примечание, рекомендации образовательному учреждению / ООО «КОП»
1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Транспортировка и приемка пищевой продукции:		Рекомендуется: <i>стерилизовать приправы свежие овощи.</i>
1.1. Требования к транспорту.	<i>соответствует</i>	
1.2. Требование к персоналу.	<i>соответствует</i>	
1.3. Требование к продукции.	<i>соответствует</i>	<i>В складской помещении присутствуют запасы испорченных овощей.</i>
2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:		
2.1. Наличие недельного меню с учетом основ рационального питания детей, наличие на каждое блюдо технологических карт.	<i>соответствует</i>	
2.2. Контроль за выполнением технологии приготовления блюд.	<i>соответствует</i>	
2.3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей.	<i>соответствует</i>	
2.4. Контроль за проведением бракеража готовой пищи.	<i>соответствует</i>	
2.5. Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи.	<i>соответствует</i>	
2.6. Контроль за выполнением норм питания детей.	<i>соответствует</i>	
3. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.	<i>соответствует</i>	
3.1. Состояние и содержание помещений.	<i>соответствует</i>	

3.2. Состояние и исправность технологического оборудования.	соответствует	коллективные меры согласно Анбу списан, не работала
3.3. Наличие, достаточность и состояние инвентаря.	соответствует	
4. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:		
4.1. Предварительные и периодические медицинские осмотры.	соответствует	
4.2. Гигиеническое обучение и аттестация.	соответствует	
4.3. Вакцинация.	соответствует	
4.4. Ежедневные осмотры перед началом работы.	соответствует	
4.5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.	соответствует	
4.6. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.	соответствует	
5. Проведение уборки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:		
5.1. Санитарное состояние помещений, качество уборки и дезинфекции, соблюдение требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря.	соответствует	
6. Проведение производственного контроля.	соответствует	
7. Контроль за организацией питьевого режима.	соответствует	

Подписи членов комиссии: от образовательного учреждения: (заведующий или заместитель заведующего) И.И. Мухоморова И.И. Мухоморова

от здравоохранения (мед работники) И.И. Мухоморова И.И. Мухоморова

иные (повар-бригадир) И.И. Мухоморова И.И. Мухоморова

С актом ознакомлены: (родители) И.И. Мухоморова И.И. Мухоморова

И.И. Мухоморова И.И. Мухоморова И.И. Мухоморова И.И. Мухоморова