

**Акт контроля
«Соответствие объема порции готовой продукции,
выданной детям»**

« 11 » 09 20 23 года

Группа № 3

ФИО осуществляющего контроль Волкина Л.И.

Должность осуществляющего контроль шф

У кого Олегова М.И. и м. воспит.

повар Самушкина Ю.С.

| № | Завтрак Наименование блюда | Условн. обозн. | Обед Наименование блюда | Условн. обозн. | Полдник Наименование блюда | Условн. обозн. |
|---|----------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------|
| 1 | суп молочный с вермишелью | N | суп картофельный | D | | |
| 2 | чай с молоком | N | пюре картофельное | N | | |
| 3 | тесто мясное | N | котлеты "шкотовые" | N | | |
| 4 | | | кошениль с сметаной | N | | |

Условные обозначения:

N – норма (соответствует норме)

D – допустимо (незначительные отклонения)

N/D – ниже допустимого (значительные отклонения от нормы)

ВЫВОДЫ:

Объем выданной порции соответствует
норме.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего шф Волкина Л.И.

Ознакомлен М.И. Восм. Олегова И.П.

повар Самушкина Ю.С.

Акт контроля
«Соблюдение правил хранения и реализации
скоропортящихся продуктов питания»

« 11 » 09 20 23 года

Цель проверки: выборочная проверка условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Ф.И.О. осуществляющего контроль Волынец А.И., Русских В.Р.

Должность осуществляющего контроль _____

У кого Самушкина Ю.С.

| № | Наименование | Единица измерения | Дата поступления | Дата реализации | Срок хранения |
|---|--------------------|-------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 1 | молоко | л | 11.09.23 | 11.09.23 | 19.09.23 |
| 2 | сметана 15% | г, 250 | 06.09.23 | 05.10.23 | 06.09.23 |
| 3 | творог 5% | кг | 14.09.23 | 14.09.23 | 24.09.23 |
| 4 | масло крестьянское | г, 175 | 14.09.23 | 15.09.23 | 12.09.23 |
| 5 | печенье курашное | кг | 18.09.23 | 21.09.23 | 23.09.23 |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего

Волынец А.И.
ФИО

Ознакомлен

Самушкина Ю.С.
ФИО, подпись

Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

«11» 09 2023 года

ФИО осуществляющего контроль Алексеев В.Р.

Должность осуществляющего контроль мед. сестра

Произведена проверка выхода готового блюда у повара Светличкина Ю.С.

Установлено:

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню | Выход по факту |
|-------|--------------------|---------------|----------------|
| 1. | котлета рыбная | 70 г | 80 г |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ВЫВОДЫ:
Выход готового блюда на пищеблоке (котлета рыбная) соответствует выходу по меню.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего Алексеев В.Р.
Ознакомлен Светличкина Ю.С.
ФИО, подпись

**Санитарно-эпидемиологического состояния
на пищеблоке (мясорыбный /заготовочный/ цех)**

Дата: 12.09.23

Кем: _____

У кого: пов. Сатунский Ю.С.

Кто проводил: м/с Руслан Я.Р.

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

| № п/п | Содержание | Д | Р | К |
|-------|--|----------------------------|---|---|
| 1 | МЯСОРЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ | | | |
| 1.1 | Холодильное оборудование: – Наличие – Своевременность разморозки / наличие «шубы» – Санитарное состояние – Температурный режим – Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями – Маркировка | + + + + + + | | |
| 1.2 | Доски сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения | + + + + + | | |
| 1.3 | Ножи сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения – Качество заточки | + + + + + | | |
| 1.4 | Состояние стола сырой продукции | + | | |
| 1.5 | Металлические ванны: – Наличие не менее 2х – Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) – Состояние | + + + | | |
| 1.6 | Состояние раковин для мытья рук | + | | |

| № п/п | Содержание | Д | Р | К |
|----------|---|---|---|---|
| 1.7 | Место для обработки яиц: – Стол (или отдельное помещение) | + | | |
| | – Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы) | + | | |
| | – Наличие халата, перчаток | + | | |
| | – Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ | + | | |
| | – Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа) | + | | |
| | – Наличие тетради по обработке яиц | | | |
| 1.8 | Наличие контрольных весов | + | | |
| 1.9 | Технологическое оборудование: – Рабочее состояние | + | | |
| | – Санитарное состояние | + | | |
| 1.1 0 | Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой | + | | |
| | – Ведро с соответствующей маркировкой | + | | |
| | – Ветошь для пола (наличие, качество) | + | | |
| | – Правильность хранения /не в помещении цеха/ | + | | |
| 1.1 1 | Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков | + | | |
| | – Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х) | + | | |
| 2 | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ | + | | |
| 3 | ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие | + | | |
| | – Соответствие требованиям | + | | |
| | – Наличие диэлектрических ковриков | + | | |

Выводы*:

В ходе проверки было выявлено, что санитарно-эпидемиологическое состояние на пищеблоке соответствует нормам. Работники соблюдают и поддерживают порядок на кухне, соблюдая требования.

мед. сестра
должность

Ву
подпись

Гусева В.Р.
расшифровка подписи

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясорыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

Санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке

Дата: 25.10.23

Кем: _____

У кого: Сотрудница ИС

Кто проводил: И.Е. Буслева С.Р.

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

| № п/п | Содержание | Д | Р | К |
|-------|---|-----------------------|---|---|
| 1 | ГОРЯЧИЙ ЦЕХ | | | |
| 1.1 | Электроплиты: – Чистота духовых шкафов – Чистота плит – Чистота стен около них – Рабочее состояние | + + + + | | |
| 1.2 | Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка | v + + + | Р | |
| 1.3 | Суточная проба: – Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) – Состояние кассетниц – Состояние гастроемкостей – Наличие крышек – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов) | + + + + + | | |
| 1.4 | Доски для вареной продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Правильность хранения – Наличие трещин, щербинок – Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавеющей) | + + + + + | | |
| 1.5 | Ножи для вареной продукции: – Качество обработки | + | | |

| № п/п | Содержание | Д | Р | К |
|----------|--|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию - Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска) - Правильность хранения - Качество заточки | <ul style="list-style-type: none"> + + + + + | | |
| 1.6 | Контрольные весы: <ul style="list-style-type: none"> - Состояние - Правильность работы - Маркировка | <ul style="list-style-type: none"> + + + | | |
| 1.7 | Технологическое оборудование: <ul style="list-style-type: none"> - Состояние санитарное - Состояние рабочее - Маркировка | <ul style="list-style-type: none"> + + + | | |
| 1.8 | Состояние столов вареной продукции | + | | |
| 1.9 | Хранение хлеба: <ul style="list-style-type: none"> - Наличие тары: для белого хлеба для черного хлеба - Маркировка тары - Состояние стола - Состояние доски - Наличие ножа с маркировкой | <ul style="list-style-type: none"> + + + + + | | |
| 1.10 | Хранение ветоши: <ul style="list-style-type: none"> - Наличие тары - Наличие ветоши | <ul style="list-style-type: none"> + + | | |
| 1.11 | Уборочный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> - Швабры с соответствующей маркировкой - Ведро с соответствующей маркировкой - Ветошь для пола (наличие, качество) - Правильность хранения /не в помещении цеха/ | <ul style="list-style-type: none"> + + + + | | |
| 1.12 | Состояние раковин для мытья рук | + | | |
| 1.13 | Вода для питья детей: <ul style="list-style-type: none"> - Состояние емкости для хранения - Наличие кипяченой воды в достаточном количестве - Наличие бутилированной воды | <ul style="list-style-type: none"> + + + | | |
| 1.14 | Контрольное блюдо: <ul style="list-style-type: none"> - Состояние уголка для хранения (эстетика) - Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом | <ul style="list-style-type: none"> + + | | |
| 1.15 | Одежда работников пищеблока: <ul style="list-style-type: none"> - Состояние (чистота) | + | | |

| № п/п | Содержание | Д | Р | К |
|-------|--|------------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Наличие головного убора - Наличие полотенец для рук (не менее 2х) - Наличие халатов для уборки - Количественное соответствие | + + + + | | |
| 2 | УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ: <ul style="list-style-type: none"> - Наличие (полочка, выделенное место) - Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.) - Наличие ножа, вилки, ложки - Наличие пищевого термометра | + + + + | | |
| 3 | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ | + | | |
| 4 | ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: <ul style="list-style-type: none"> - Наличие - Соответствие требованиям - Наличие диэлектрических ковриков | + + + | | |

Выводы*:

Санитарно-эпидемиологическое состояние на пищеблоке на должном уровне.

Игорь Селеф
должность

бу
подпись

Гусева С.Ф.
расшифровка подписи

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха готовой/вареной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

**Санитарно-эпидемиологического состояния
в овощной кладовой**

Дата: 26.10.23

Кем: _____

У кого: Санитарная служба

Кто проводил: Вражина И.И.

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели, с целью оценки выполненных рекомендаций);

| № п/п | Содержание | Д | Р | К |
|-------|--|-------------|---|---|
| 1 | САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ | | | |
| | Выполнение требований к условиям хранения овощей: – Темное помещение – Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см) | + | | |
| | – Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность | + + + | | |
| | – Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ» – Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие базной тары | + + | | |
| 2 | Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка | | | |
| 3 | Ассортимент овощей и фруктов в соответствии с Типовым рационом: – Соответствие – Разнообразие – Своевременность реализации (от 2х до 5ти дней п.9.9.3 МУ «Организация питания в ДОУ», 2007г. | + + + | | |

| № п/п | Содержание | Д | Р | К |
|-------|--|---|---|---|
| 4 | Качество фруктов: – Яблоко – Апельсин – Мандарин – Банан – Другие фрукты | + | | |
| 5 | Качество овощей: – Картофель – Капуста – Морковь – Свекла – Лук – Другие овощи | + | | |
| 6 | Правильность хранения быстрозамороженной продукции | | | |
| 7 | Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для поля (наличие, качество) – Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/ | + | | |
| 8 | Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы | + | | |
| 9 | Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке | + | | |
| 10 | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ | | | |

Выводы¹:

Санитарно-эпидемиологическое состояние в овощной кладовой находится на должном уровне.

и/с

должность

подпись

расшифровка подписи

¹ Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813786

Владелец Неустроева Вера Васильевна

Действителен с 04.04.2023 по 03.04.2024