

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детского сада №108
Выборгского района
Санкт-Петербурга,
Протокол от 26.02.2026 г. №12

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детским садом № 108
Выборгского района
Санкт-Петербурга
Н.В.Бойцова
Приказ №26 ОД от 26.02.2026

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной организации
ГБДОУ детского сада №108
Выборгского района
Санкт-Петербурга,
Иванова Ю.Г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И
КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ, БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 108 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург,
2026 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 108 комбинированного вида Выборгского района Санкт-Петербурга (далее Положение) разработано в соответствии с:

Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» - от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", от 24.07.1998 № 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации". Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга", от 08.10.2008 №569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге». Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 10.10.2022 № 928 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в связи с проведением специальной военной операции (выполнением специальных задач) на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины и мобилизационных мероприятий в период ее проведения», постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 7.05.2025 года № 292 «О стоимости питания в государственных образовательных учреждениях на 2025/2026 учебный год». Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г., Уставом ГБДОУ детского сада №108 комбинированного вида Выборгского района Санкт-Петербурга (далее ДОУ).

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - неограничен.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий (председатель комиссии);
- заместитель заведующего;
- медицинский работник;
- специалист по охране труда;
- педагогические сотрудники;
- член профсоюзного комитета детского сада;
- представитель родительской общественности ДОУ.

Заведующий ГБДОУ является не избираемым членом бракеражной комиссии и его председателем.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ГБДОУ.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ГБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

2.1. К основным функциям комиссии в детском саду относят:

- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль отбора суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, проверяя соответствующие журналы;
- контролирует заполнение Гигиенического журнала, проверяет санитарные книжки;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, контролируя заполнение журнала генеральной уборки;
- составляет 1 раз в месяц акты по проверке организации питания (*Приложение 4*)
- заполняет ежедневно чек лист по контролю за работой пищеблока (*Приложение 5*)

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- условия и сроки хранения продуктов;
- точность приготовления продуктов питания;
- соблюдение требований и норм СП2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых

- помещениях;
 - условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
 - дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке.
 - личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками
 - полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке.
- 2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.
- 2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ГБДОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива дошкольного образовательного учреждения перед началом учебного года.
- 2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 2.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции.
- 2.8. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 2.9. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях совета родителей.

3. Оценка организации питания в ДОУ

- 3.1. Комиссия в составе не менее 3 человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.4. В журнал бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 3*) вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд.
- 3.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 3.7. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
- 3.8. Основными формами работы комиссии являются:
- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
 - контроль, осуществляемый ответственным за организацию питания в ДОУ, членами комиссии, согласно плана производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду.
- 3.9. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему детским садом на административном совещании, заседании педагогического совета, совета родителей. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.10. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ГБДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- контроль за ведением журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

3.11. Администрация ГБДОУ обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

4.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи.

4.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 3*);
- Акт проверки санитарного состояния производственных помещений пищеблока (*Приложение 4*)

5.2. Документы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью ГБДОУ или организатора питания в ГБДОУ. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников дошкольного образовательного учреждения, согласовывается с председателем первичной профсоюзной организацией и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Методика определения качества продуктов.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов.

Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабожелтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабожелтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца.

Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание



АДМИНИСТРАЦИЯ
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 108 комбинированного вида
Выборгского района Санкт-Петербурга

АКТ

проверки санитарного состояния пищеблока согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20; 2.4.3648-20; 3.1.3597-20

« » _____ 202 г. _____ ч

Комиссия в составе: Заведующий Бойцова Н.В., медсестра Берестова О.П., ответственная по питанию Решетникова Е.А.

В присутствии: поваров, мойщика посуды, кладовщика

Провела проверку санитарного состояния пищеблока в ГБДОУ детский сад №108 по адресу: Светлановский пр., д.55, кор.2 и выявила следующее:

№ п/п	Содержание проверки	Результат проверки
1	Санитарное состояние	
1.1	Газовая плита: - чистота духовок; - чистота плит; - чистота стен около них; - чистота пола вокруг плиты; - чистота вытяжки.	
1.2	Холодильные камеры: - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	
1.3	Суточная проба: - состояние ящичков; - состояние банок; - наличие крышек; - правильность забора; - своевременность сменяемости и наличие продукции.	
1.4	Доски для продукции: - качество обработки; - наличие маркировки;	

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - наличие трещин, щербинок 	
1.5	<p>Ножи для продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чистота; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; 	
1.6	<p>Контрольные весы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние; - маркировка 	
1.7	<p>Технологическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние; - маркировка 	
1.8	<p>Состояние столов для продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние; - маркировка 	
1.9	<p>Хранение хлеба:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие стола; - маркировка; - состояние стола; - состояние доски; 	
1.10	<p>Хранение ветоши:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие тары; - наличие ветоши; - качество обработки и дезинфекции ветоши. 	
1.11	<p>Уборочный инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - швабра с маркировкой; - ведро с соответствующей маркировкой; - ветошь для пола и пыли (наличие, качество); - правильность хранения (в специальном шкафу). 	
1.12	<p>Состояние раковин для мытья рук;</p> <p>Наличие мыла, полотенца, дезинфицирующего средства</p>	
1.13	<p>Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние 	
1.14	<p>Наличие моющих и дезинфицирующих средств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маркировка - хранение - инструкции 	
1.15	<p>Наличие посудомоечных раковин, их состояние.</p>	

1.16	Общее санитарное состояние пищеблока	
1.17	Наличие дефектов, мех.повреждений на посуде, инвентаре.	
1.18	Маркировка посуды и использование	
2	Одежда:	
2.1	- чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений; - наличие полотенца для рук (2 полотенца); - наличие халатов для уборки	
3	Документация:	
3.1	Наличие и своевременное заполнение - гигиенический журнал; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в кладовой; - журнал бракеража готовой продукции; - меню-раскладка; - ведомость контроля за рационом питания	
	Разное:	

Предложения: исправить нарушения, указанные в акте

Члены комиссии:

Бойцова Н.В. _____
(ФИО) (подпись)

Берестова О.П. _____
(ФИО) (подпись)

Решетникова Е.А. _____
(ФИО) (подпись)

Ознакомлен _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Дата «___» _____ 2026г.

(Приложение 5)

ЧЕК-ЛИСТ
ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ
(для заполнения ответственным за питание)

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Продукты произведены в Московской области	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых/готовых продуктов	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Работоспособность оборудования	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

(Ф.И.О.)

(расшифровка)
