

**АКТ**  
**административного контроля организации питания**  
**воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Совушка»**

**периодичность 1 раз в месяц**

*на основании программы производственного контроля от 31.08.2023 г.*

от «*29*» *марта* 20*24* г.

Комиссия в составе:

Зам. директора, председатель комиссии – Козлова Г.Р.

Медицинский работник, член комиссии – Протасова Л.М.

Кладовщик, член комиссии – Аксенова О.Б.

Учитель логопед, член комиссии – Сирая Н.В.

Методист, член комиссии – Решетнева Ю.А.

№ п/п	Мероприятие	Результат
<b>1.</b>	<b>Выдача из пищеблока пищи для детей</b>	
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	<i>удовлетворительное</i>
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	<i>В наличии</i>
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	<i>В наличии</i>
1.4.	Наличие журнала выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	<i>В наличии</i>
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>В наличии</i>
<b>2.</b>	<b>Организация питания детей в группах</b>	
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	<i>контроль осуществляется воспитателями</i>
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	<i>В наличии</i>
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	<i>Без сколов и трещин</i>
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	<i>Приборы из нерж. стали. Чистые, сухие</i>
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетворительное</i>
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>за 5 минут</i>
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	<i>Соблюдается.</i>
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	<i>Соблюдается</i>
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	<i>Соблюдается</i>
2.2.	Буфетная:	
2.1.1.	Имеется отдельное помещение	<i>Да</i>



2.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	Да
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	Имеются
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	Имеются
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	Имеется
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается.
<b>3.</b>	<b>Соблюдение рациона питания</b>	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	В наличии
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствует блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	соответствует
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствуют
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	проводится регулярно
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	2%о
3.6.	Наличие примерного 10-дневного меню, утвержденного руководителем учреждения, не менее чем на 2 сезона	В наличии
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	В наличии
3.8.	Наличие технологических крат для всех блюд, представленных в меню	В наличии
<b>4.</b>	<b>Обеспечение питьевого режима</b>	
4.1.	Использование кипяченой воды	Реш. Каз
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Доступ свободен
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	В достаточном количестве
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	В наличии
4.4.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	Выполняется.
<b>5.</b>	<b>Полнота и своевременность заполнения документации</b>	
5.1.	Гигиенический журнал	заполнен
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	заполнен
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских	заполнен

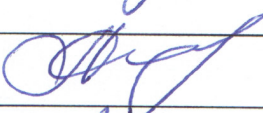
	помещениях	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Заполнен
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Заполнен
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводится
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Заполнен
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Заполнен
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Заполнен
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	Заполнен
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажная уборка	В наличии
<b>6</b>	<b>Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>	
3.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Размещается

Выводы и замечания комиссии:

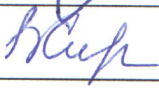
Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Козлова Г.Р.

Член комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Протасова Л.М.

Член комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Аксенова О.Б.

Член комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Сирая Н.В.

Член комиссии \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ Решетнева Ю.А..