

АКТ
административного контроля организации питания
воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Совушка»
периодичность 1 раз в месяц
на основании программы производственного контроля от 07.09.2021 г.
от «21» сентября 2021 г.

Комиссия в составе:

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

Медицинский работник, член комиссии – Силина Н.В.

Кладовщик, член комиссии – Аксенова О.Б.

Учитель логопед, член комиссии – Сирая Н.В.

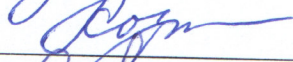
Методист, член комиссии – Решетнева Ю.А.

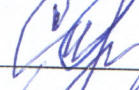
№ п/п	Мероприятие	Результат
1.	Выдача из пищеблока пищи для детей	
1.1	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Удовлетворительно
1.2	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	График, меню в пищеблоке
1.3	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	Весы в зоне выдачи пищи
1.4	Наличие журнала выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	Журнал выдачи
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	
2.1	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	Фактическое меню на стенде в группе
2.2	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Удовлетворительно Тарелки без сколов
2.3	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Приборы из нерж. стали
2.4	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Удовлетворительно
2.5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	Накрытие за 5 мин
2.6	Наличие мерной тары для формирования порций	Мерная тара (ложки, совочки)
2.7	Выдача порций одинакового размера	Наличие тарелки одинакового размера
2.8	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	Воспитатель наблюдает за приемом пищи
2.9	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	Проветривание помещения, обработка столов
3.	Соблюдение рациона питания	
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	Удовлетворительно Меню на стенде
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствует блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-	Меню соответствует 10-дневному

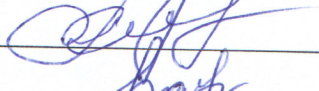
	дневного меню	
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж ведется своевременно
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10%
4.	Полнота и своевременность заполнения документации	
4.1.	Гигиенический журнал	Заполнен
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заполнен
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заполнен
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Заполнен
4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Заполнен
4.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Витаминизация добавки присутствуют
4.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Заполнен
4.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	ген. уборки ведутся по плану
3	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
3.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Меню размещено

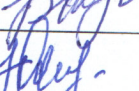
Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет.

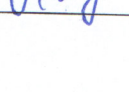
Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии _____  Козлова Г.Р.

Член комиссии _____  Силина Н.В.

Член комиссии _____  Аксенова О.Б.

Член комиссии _____  Сирая Н.В.

Член комиссии _____  Решетнева Ю.А..