

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 «30» ноября 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.

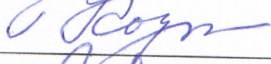
Методист, член комиссии – Решетнева Ю.А.

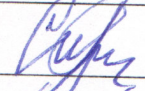
№ п/п	Мероприятие	Результат
1.	Выдача из пищеблока пищи для детей	
1.1	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	<i>удовлетворительное</i>
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	<i>меню в наличии</i>
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	<i>весы в наличии</i>
1.4.	Наличие журнала выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	<i>журнал ведется</i>
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	
2.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	<i>меню на стенде в холле 1 этажа</i>
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>тарелки без трещин и сколов, чистые, сухие</i>
2.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>приборы из нержав. стали</i>
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>зона приема пищи удовлетворит.</i>
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>накрытие за 5 минут</i>
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	<i>мерная тара в наличии</i>
2.7.	Выдача порций одинакового размера	<i>порции одинаково размера</i>
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	<i>воспитателем наблюдает за приемом пищи</i>
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	<i>уборка, обработка, проветривание ведется</i>
3.	Соблюдение рациона питания	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	<i>меню на стенде</i>
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствует блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-	<i>блюда соответствуют 10-дн. меню</i>

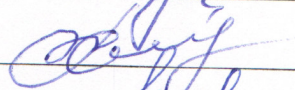
	дневного меню	
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	Запрещенные продукты отсутствуют
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж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

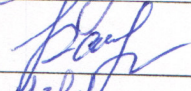
Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет.

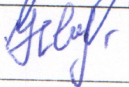
Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии _____  Козлова Г.Р.

Член комиссии _____  Силина Н.В.

Член комиссии _____  Аксенова О.Б.

Член комиссии _____  Сирая Н.В.

Член комиссии _____  Решетнева Ю.А..