

**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 « 30 » января 2024 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.

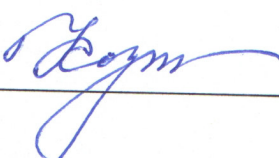
№ п/п	Мероприятие	Результат
<b>1.</b>	<b>Выдача из пищеблока пищи для детей</b>	
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Удовлетворительное
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	Меню на текущую дату, график выдачи в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	Весы в наличии
1.4.	Наличие журнала выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	Журнал заполняется регулярно
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	Сотрудники пищеблока с спецодежде, сиз
<b>2.</b>	<b>Организация питания детей в группах</b>	
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	Накрытие столов осуществляет помощник воспитателя, воспитатели контролируют процесс
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	Фактическое меню вывешено в каждой группе и в холле 1 этажа
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	Тарелки в группах новые, без сколов и трещин. Количество соответствует списочному составу детей в группах
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	Приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие. Количество соответствует списочному составу детей в группах
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	На столах хорошая сервировка, бумажные салфетки на каждом столе
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	Столы накрываются за 5 минут до начала приема пищи
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	Порции выдаются одинакового размера
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи	Воспитатели наблюдают за

	детьми	процессом приема пищи
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	Уборка и обработка столов, проветривание выполняются после каждого приема пищи
2.2.	Буфетная:	
2.1.1.	Имеется отдельное помещение	Имеется отдельное помещение
2.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	Все в наличии
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	Все в наличии
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	Все в наличии
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	Все в наличии
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Емкости в наличии, Правила очищения соблюдаются
<b>3.</b>	<b>Соблюдение рациона питания</b>	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	Фактическое меню согласовано руководителем, вывешено на стенде в холле 1 этажа
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствует блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	Блюда фактического меню соответствуют составу и выходу 10-дневного меню
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	В меню отсутствуют запрещенные в детском питании продукты
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологической карте
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем отходов составляет 3%
3.6.	Наличие примерного 10-дневного меню, утвержденного руководителем учреждения, не менее чем на 2 сезона	Меню утверждено на 2 сезона
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Меню разрабатывается индивидуально
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты для всех блюд в наличии
<b>4.</b>	<b>Обеспечение питьевого режима</b>	
4.1.	Использование кипяченой воды	Используется кипяченая вода
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Доступ к кипяченой воде свободен в течение всего дня
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Чистой посудой обеспечена каждая группа
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Подносы промаркированы
4.4.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	Замена кипяченой воды ведется через каждые 3 часа

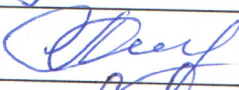
<b>5.</b>	<b>Полнота и своевременность заполнения документации</b>	
5.1.	Гигиенический журнал	Журнал заполнен
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Журнал заполнен
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Журнал заполнен
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Журнал заполнен
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Журнал заполнен
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Витаминизация проводится ежедневно витамином С
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Журнал заполняется в течение рабочего дня по мер выдачи продуктов питания
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. График проведения генеральных уборок имеется, Журнал заполнен
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	В наличии, заполнен
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	В наличии, заполнен
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажная уборка	Графики соблюдаются
<b>6</b>	<b>Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>	
3.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Фактическое меню размещается на сайте ОУ в архиве меню

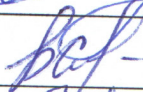
Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет.

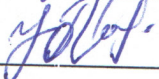
Подписи членов комиссии:

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..