

АКТ
административного контроля организации питания
воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Совушка»
периодичность 1 раз в месяц

на основании программы производственного контроля от 31.08.2022 г.

от «30» декабря 2022 г. 10 чч

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
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>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>
2.	Организация питания детей в группах	
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	<i>контроль всех воспитателей</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>Тарелки чистые, сухие без сколов и трещин, соответствует количеству</i>
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	<i>Приборы из нерж. стали в дост. количестве</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>порции одинаковые</i>
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	<i>воспитатели наблюдают</i>
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	<i>выполняется</i>
2.2.	Буфетная:	
2.1.1.	Имеется отдельное помещение	<i>отдельное помещение</i>
2.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	<i>есть в наличии</i>
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	<i>в наличии</i>

2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	в наличии
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	в наличии
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	в наличии
3.	Соблюдение рациона питания	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласовано, вывешено на стенде
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	запрещенные продукты отсутствуют
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	бракераж проведен
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5%
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
4.	Обеспечение питьевого режима	
4.1.	Использование кипяченой воды	
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	кип. вода в каждой группе доступ обеспечен
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	обеспечено
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	промаркированы
4.4.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	исполняется
5.	Полнота и своевременность заполнения документации	
5.1.	Гигиенический журнал	заполнен
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	заполнен
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	заполнен
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 витаминизация 3 раз
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	заполнен
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	проводятся 1 раз в неделю
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	заполняется
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	заполняется

5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажная уборка	<i>График в каждой группе</i>
6	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
3.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>Меню размещается</i>

Выводы и замечания комиссии:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии *Г. Р. Козлова* Козлова Г.Р.
 Член комиссии _____ Протасова Л.М.
 Член комиссии *О. Б. Аксенова* Аксенова О.Б.
 Член комиссии *Н. В. Сирая* Сирая Н.В.
 Член комиссии *Ю. А. Решетнева* Решетнева Ю.А..