

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 « 18 » мая 20 23 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
1.	Выдача из пищеблока пищи для детей	
1.1	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	удовлет.
1.2	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4	Наличие журнала выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	в наличии
2.	Организация питания детей в группах	
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	контролируется воспитателем
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	в наличии
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	соблюдается
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	соблюдается
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетворительно
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	за 5 минут
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	соблюдается
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	выполняется
2.2.	Буфетная:	
2.2.1.	Имеется отдельное помещение	отсутствует
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	установлено
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	Имеется
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	Выполняется
3.	Соблюдение рациона питания	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	Согласовано
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)	соответствует
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	2%
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	кип. вода
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	в каждой группе
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	обеспечено
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	в наличии
4.4.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	соответствует
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
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	<i>в кампус</i>
6	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
3.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>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 _____ Сирая Н.В.
 Член комиссии *Ю.А. Решетнева* Решетнева Ю.А..