

**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» апреля 2022 г.

16<sup>00</sup>

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
<b>1.</b>	<b>Выдача из пищеблока пищи для детей</b>	
1.1	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	удовлетворительно
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	График выдачи в кабинете. Меню вешено
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 выдачи пищи ведется
<b>2.</b>	<b>Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах</b>	
2.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	Фактическое меню вывешивается на стенде
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Тарелки в группах чистые, сухие
2.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Приборы из нержавеющей стали чистые
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетворительно
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	Накрывают за 5 минут до приема пищи
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	Порции одинакового размера
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	Воспитатели наблюдают за приемом пищи
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	После приема пищи проводится обработка столов
<b>3.</b>	<b>Соблюдение рациона питания</b>	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	Меню согласовано и 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-	Меню соответствует факт. меню в дневном

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

Выводы и замечания комиссии:

*По рекомендации Роспотребнадзора из меню исключены свиные отбивные. Заполнены акты*

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ *Г. Козлова* Козлова Г.Р.

Член комиссии \_\_\_\_\_ Силина Н.В.

Член комиссии \_\_\_\_\_ Аксенова О.Б.

Член комиссии \_\_\_\_\_ Сирая Н.В.

Член комиссии \_\_\_\_\_ Решетнева Ю.А..