

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 «26» октября 2023 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	удовлетворительное
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)	Журнал заполняется
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	Процесс накрывания за 5-7 минут до приема пищи
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	до процесса приема в наличии
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	тарелки без трещин и сколов
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	Приборы из нерж. стали соответствуют списочному составу
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	сервировка хорошая, санитария в наличии
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	за 5-7 минут
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	порции одинакового размера
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	Воспитатель наблюдает за приемом пищи
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	После каждого приема пищи
2.2.	Буфетная:	
2.1.1.	Имеется отдельное помещение	отсутствует

2.1.2.	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	Имеются
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	Имеются
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Имеются
3.	Соблюдение рациона питания	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	фактическое меню составлено и вывешено
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)	Бракераж блюд соответствует технологической карте
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	3%
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	кипяченая вода
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	доступ обеспечен
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	ведется
5.	Полнота и своевременность заполнения документации	
5.1.	Гигиенический журнал	записан
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	записан
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских	записан

	помещениях	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Занесен
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Занесен
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводится
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Занесен
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Занесен
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Занесен
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	Занесен
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажная уборка	В наличии
6	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 *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.