

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 «27» марта 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 в наличии
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 нейтрал. замочки
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	контроль осуществляет воспитатель
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	в наличии, в каждой группе
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	столовая посуда состоятельна, соответствует составу. Без сколов и трещин
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группах	приборы соответствуют списочному составу из нерж. стали
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетворительное
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	за 5 минут
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	порции одинаковые
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	всегда наблюдение за каждым приемом пищи
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	
2.2.	Буфетная:	
2.2.1.	Имеется отдельное помещение	имеется
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	установлена
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	имеется

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	Составлено. 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 10-дневному меню
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 проводится
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	Имеется
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Имеется
3.8.	Наличие технологических крат для всех блюд, представленных в меню	Имеется
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 свободен в течение всего дня
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Достаточно
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	В наличии
4.4.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	Каждые 3 часа
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 блюда
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 наличии</i>
6	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
3.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>Размещено</i>

Выводы и замечания комиссии:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии *Г. Р. Козлова* Козлова Г.Р.

Член комиссии *Л. М. Протасова* Протасова Л.М.

Член комиссии _____ Аксенова О.Б.

Член комиссии *Н. В. Сиря* Сиря Н.В.

Член комиссии *Ю. А. Решетнева* Решетнева Ю.А..