

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 27.12.2021

Адрес: ул. Строителей, 14

Состав комиссии:

1. Заборина Н.В.
(ФИО)
2. Цветкова М.Н.
(ФИО)
3. Моисеева Н.В.
(ФИО)

п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
1. Выдача из пищеблока пищи для детей		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	<i>удовлетворяет.</i>
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	<i>имеется</i>
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	<i>имеется</i>
1.4.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>имеется</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано на стенде для родителей	<i>имеется</i>
2.2.	Посуда без сколов и трещин. Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>да</i>
2.3.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>имеется</i>
2.4.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>да</i>
2.5.	Наличие мерной тары для формирования порций	<i>имеется</i>
2.6.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	<i>ведется</i>
	Наличие графика уборки, проветривания помещений групповой	<i>имеется</i>

3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного -20- дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	<i>имеется</i>
3.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>имеется</i>
3.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного	<i>соответствуют</i>
3.4.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд запрещенных в детском питании	<i>отсутствуют</i>
3.5.	Бракераж блюд, заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции	<i>записывается</i>
3.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>вспоминается</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование кипяченной воды, ведение графика замены кипяченной воды	<i>имеется</i>
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	<i>обеспечено</i>
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>обеспечено</i>
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>имеется</i>
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<i>записывается ежедн.</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>записывается ежедн.</i>
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>записывается</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>записывается</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>записывается</i>
5.6.	Журнал проведения генеральных уборок	<i>ведется</i>

5.7.	Журнал контроля работы рециркулятора	ведется
5.8.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	размещено

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. Варвара / Заборина Н.В.
2. Людмила / Шестова
3. Юлия / Модсеева

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 28.12.2021

Адрес: ул. Маяковского, 35

Состав комиссии:

1. Загорина Н.В.
(ФИО)
2. Иветкова М.Н.
(ФИО)
3. Мошова Н.В.
(ФИО)

п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
1. Выдача из пищеблока пищи для детей		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	удовлетворит.
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	имеется
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	имеется
1.4.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	имеется
2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано на стенде для родителей	имеется
2.2.	Посуда без сколов и трещин. Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	да
2.3.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	имеется
2.4.	Накрытие за 5 минут до начала приема пищи детьми	да
2.5.	Наличие мерной тары для формирования порций	имеется
2.6.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	ведется
	Наличие графика уборки, проветривания помещений групповой	имеется

3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного -20- дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	<i>имеется</i>
3.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>имеется</i>
3.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного	<i>соответствуют</i>
3.4.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд запрещенных в детском питании	<i>отсутствуют</i>
3.5.	Бракераж блюд, заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции	<i>записывается</i>
3.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>проводится</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование кипяченной воды, ведение графика замены кипяченой воды	<i>имеется</i>
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	<i>обеспечено</i>
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>обеспечено</i>
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>имеется</i>
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<i>заполняется</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>заполняется</i>
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>записывается</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>записывается</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>записывается</i>
5.6.	Журнал проведения генеральных уборок	<i>записывается</i>

5.7.	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>ведется</i>
5.8.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	<i>размещено</i>

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. *Загорина* | *Загорина Т.В.*
2. *Иванов* | *Иванова*
3. *Моисев* | *Моисева*

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: Малковского ЧББ 28.12.2012

Адрес: Малковского ЧББ

Состав комиссии:

1. Заборина Н.В.
(ФИО)
2. Цветкова М.Н.
(ФИО)
3. Михеева Н.В.
(ФИО)

п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
1. Выдача из пищеблока пицци для детей		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пицци	<i>удовлетворит.</i>
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пицци	<i>имеется</i>
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пицци	<i>имеется</i>
1.4.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>имеется</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пицци детьми в группах		
2.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано на стенде для родителей	<i>имеется</i>
2.2.	Посуда без сколов и трещин. Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>да</i>
2.3.	Зона приема пицци детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>имеется</i>
2.4.	Накрывание за 5 минут до начала приема пицци детьми	<i>да</i>
2.5.	Наличие мерной тары для формирования порций	<i>имеется</i>
2.6.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пицци детьми	<i>ведется</i>
	Наличие графика уборки, проветривания помещений групповой	<i>имеется</i>

3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного -20- дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	<i>имеется</i>
3.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>имеется</i>
3.3	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного	<i>соответствуют</i>
3.4	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд запрещенных в детском питании	<i>отсутствуют</i>
3.5	Бракераж блюд, заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции	<i>записывается</i>
3.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>выполняется</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование кипяченной воды, ведение графика замены кипяченой воды	<i>имеется</i>
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	<i>обеспечено</i>
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>обеспечено</i>
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>имеется</i>
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<i>записывается</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>записывается</i>
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>записывается</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>записывается</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>записывается</i>
5.6.	Журнал проведения генеральных уборок	<i>ведется</i>

5.7.	Журнал контроля работы рециркулятора.	ведется
5.8.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	размещается

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. Загорина | Загорина Н.В.
2. Иванова | Иванова И.И.
3. Менцева | Менцева