

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 02.02.2022 г.

Адрес: ул. Строителей, 14

Состав комиссии:

1. Задворина Н.В.
(ФИО)
2. Цветкова М.Н.
(ФИО)
3. Моишева 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>удовлетворит.</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 накрытия 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.	Накрытие 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>
<i>2.7.</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>ведется</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>ведется</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>ведется</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>ведется</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>ведется</i>
5.6.	Журнал проведения генеральных уборок	<i>ведется</i>

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

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. Загвориса / Загвориса И.Ф.
2. Светкова / Светкова М.И.
3. Машеева / Машеева И.В.

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 03.02.2022г.

Адрес: ул. Маяковского, 35

Состав комиссии:

1. Задверная Н.В.
2. Иветкова М.И.
(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	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.	Накрывание 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>соответств.</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>ведется</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>ведется</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>ведется</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>ведется</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>ведется</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. Завгородняя Т.В.
2. Александровская М.И.
3. Моисеева Т.В.

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 03.02.2022г.

Адрес: ул. Малковское, 46Б

Состав комиссии:

1. Загорная Н.В.
2. Иветкова 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>удовлетвор.</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>имеются</i>
1.4.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>имеется</i>
2. Контроль процесса накрытия 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, составн. удовлетв.</i>
2.4.	Накрытие 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>соответств.</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>ведется</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>ведется</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>заполняется</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>ведется</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>ведется</i>
5.6.	Журнал проведения генеральных уборок	<i>ведется</i>

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

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. Загворина Загворина Н.В.
2. Иванова Иванова И.И.
3. Моисеева Моисеева Н.В.

