

# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 22.02.2022.

Адрес: Строителей, 14

Состав комиссии:

1. Загорина Н.В.  
(ФИО)
2. Цветкова Н.Н.  
(ФИО)
3. Моисеева Н.В.  
(ФИО)

п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
<b>1. Выдача из пищеблока пищи для детей</b>		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	удовлетворяет.
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
<b>2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах</b>		
2.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено 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)	удовлетв.
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
2.7.	Наличие графика уборки, проветривания помещений групповой	имеется

<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
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>
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Использование кипяченной воды, ведение графика замены кипяченой воды	<i>график 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>
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<i>ведется</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>ведется</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	размещается

Комментарии по результатам контроля

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

1. Загорича Н.В. / Загорича /
2. Цеткова М.И. / Цеткова /
3. Мошсева Н.В. / Мошсева /

# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 24.02.2022г.

Адрес: Маяковского, 35

Состав комиссии:

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

п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
<b>1. Выдача из пищеблока пищи для детей</b>		
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>
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах</b>		
2.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено 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 удовлетворяет.</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>
<i>2.7</i>	Наличие графика уборки, проветривания помещений групповой	<i>имеется</i>

<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
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>заполняется</i>
3.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>проводится</i>
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Использование кипяченной воды, ведение графика замены кипяченной 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>имеется</i>
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>имеется</i>
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<i>ведется</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>ведется</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	размещается

Комментарии по результатам контроля

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

1. Загорисов Н. В. / Загорисов /
2. Шеткова М. П. / Шеткова /
3. Моисеева Н. В. / Моисеева /

# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 24.02.2022

Адрес: Малковского 466

Состав комиссии:

1. Загорина Ж.В.  
(ФИО)
2. Цветкова М.Н.  
(ФИО)
3. Маисева Ж.В.  
(ФИО)

п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
<b>1. Выдача из пищеблока пищи для детей</b>		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	удовлетвор.
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
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах</b>		
2.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено 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, удовлетвор.
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
2.7.	Наличие графика уборки, проветривания помещений групповой	имеется

<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
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>соответст.</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>
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
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>
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<i>ведется</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>ведется</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	размещается

Комментарии по результатам контроля

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

1. Загорича Н. Н. / Загорича
2. Улиткова Л. П. / Улиткова
3. Моисеева Т. В. / Моисеева