

# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 28.03.2022

Адрес: ул. Мажковского, 35

Состав комиссии:

1. Загорина Н.В. - зам. зав.  
(ФИО)
2. Майсева Н.В. - зам. зав.  
(ФИО)
3. Цветкова М.Н. - зам. зав.  
(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>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>
<b>2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах</b>		
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>соответствует</i>
2.3.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>имеется удовлетворительно.</i>
2.4.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>соответствует.</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>

<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>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)	
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Использование кипяченной воды, ведение графика замены кипяченой воды	<i>используется, 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	размещено

Комментарии по результатам контроля

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

1. И. Загорина / Загорина И. В.
2. И. Мисеева / Мисеева И. В.
3. М. Цветкова / Цветкова М. Н.





# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 28.03.2022г

Адрес: ул. Маяковского, 46Б

Состав комиссии:

1. Загорина Т.В. - зам. зав.  
(ФИО)
2. Моисеева Т.В. - зам. зав.  
(ФИО)
3. Цветкова М.Н. - зам. зав.  
(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>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>
<b>2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах</b>		
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>соответствует</i>
2.3.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>имеется, удовлетворит.</i>
2.4.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>соответствует</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>

<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>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)	
<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>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	<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 Т.В.* | *Загорина Т.В.*
2. *Мещеряева Т.В.* | *Мещеряева Т.В.*
3. *Цветкова М.Н.* | *Цветкова М.Н.*





# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 29.03.2022

Адрес: ул. Строителей, 14

Состав комиссии:

1. Загорина Н.В. - зам. зав.  
(ФИО)
2. Мамеева Н.В. - зам. зав.  
(ФИО)
3. Цветкова М.Н. - зам. зав.  
(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>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>имеется</i>
1.4.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>имеется</i>
<b>2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах</b>		
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>соответствуют</i>
2.3.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>имеется, удовлетворительно.</i>
2.4.	Накрытие за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>соответствует</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>

<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>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)	
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
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>
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<i>имеется</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>имеется</i>

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

Комментарии по результатам контроля

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

1. Задворна / Задворна Н.В.
2. Моисеева / Моисеева Т.В.
3. Цветкова / Цветкова М.И.

