

# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 02.11.2022

Адрес: Строитель, 14

Состав комиссии:

1. Загорина Ж.В.
2. Мещева Ж.В.  
(ФИО)
3. Цветкова М.Ж.  
(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>имеются</i>
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций)	<i>имеется</i>
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	
<b>2. Организация питания детей в группах</b>		
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	<i>выполняется</i>
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	<i>имеется</i>
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	<i>соответствуют</i>
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	<i>соответствуют</i>
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетворит.</i>
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>выполняется</i>

2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	<i>соответствует</i>
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	<i>выполняется</i>
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	<i>выполняется</i>
2.2.	Буфетная:	
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	<i>отдельное помещ.</i>
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	<i>соответствует</i>
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	<i>имеются</i>
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	<i>имеется</i>
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	<i>имеется</i>
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>выполняется</i>
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	<i>имеется</i>
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -20-дневного меню	<i>соответствует</i>
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	<i>отсутствуют</i>
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>выполняется</i>
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Использование бутилированной воды или кипяченой воды	<i>кипяченая</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>имеются</i>

4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	выполняется
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	ведется
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	ведется
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	ведется
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	ведется
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	ведется
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проводится
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	ведется
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	ведется
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	ведется, есть график
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	ведется
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой	имеется
<b>10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	размещено

Комментарии по результатам контроля

---



---



---



---



---

Подписи членов комиссии:

1. Загорская Т.В. / Загорская Т.В.
2. Морозова Н.В. / Морозова Н.В.
3. Александрова Л.В. / Александрова Л.В.



# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 03.11.2022

Адрес: Маяковского, 35

Состав комиссии:

1. Загориса Я.В.

2. Моисеева Я.В.  
(ФИО)

3. Цветкова М.Н.  
(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 журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций)	<i>имеется</i>
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>имеется</i>
<b>2. Организация питания детей в группах</b>		
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	<i>ведется</i>
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	<i>имеется</i>
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	<i>соответств.</i>
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	<i>соответствует</i>
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетвор.</i>
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>соблюдается</i>

2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	ведется
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	выполняется
2.2.	Буфетная:	
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	зона в групповой
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	имеется
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	имеются
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
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	имеется
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -20-дневного меню	соответствуют
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	отсутствуют
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	выполняется
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Использование бутилированной воды или кипяченой воды	кипяченая
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	обеспечено
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	обеспечено
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется

4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	<i>выполняется</i>
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	<i>имеется</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	<i>имеется</i>
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	<i>имеется</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	<i>имеется</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	<i>имеется</i>
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>проводится</i>
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	<i>имеется</i>
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>имеется</i>
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>имеется</i>
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>имеется</i>
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой	<i>имеется</i>
<b>10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	<i>размещается</i>

Комментарии по результатам контроля

---



---



---



---



---

Подписи, членов комиссии:

1. *Загориса Т.А.*
2. *Маслова Т.В.*
3. *Хостикова М.Н.*





# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 03.11.2022

Адрес: Маяковского, 46б

Состав комиссии:

1. Загворина Ж.В.

2. Моисеева Ж.В.

3. Цветкова Л.Н.

(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	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 журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций)	имеется
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	имеется
<b>2. Организация питания детей в группах</b>		
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	ведется
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	имеется
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	соответствует
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	соответствует
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетвор.
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	выполняется.

2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	ведется
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	выполняется
2.2.	Буфетная:	
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	выделена зона отдельно. помещен.
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	соответствует
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	имеются
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
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	имеется
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -20-дневного меню	соответствуют
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	отсутствуют
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	соответствуют
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Использование бутилированной воды или кипяченой воды	кипяченая вода
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	обеспечено
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	обеспечено
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеются

4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	выполняется
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	ведется
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	ведется
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	ведется
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	ведется
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	ведется
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проводится
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	ведется
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	ведется
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	ведется график
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	ведется
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой	имеется
<b>10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	размещено

Комментарии по результатам контроля

---



---



---






---



---

Подписи членов комиссии:

1.  Заворонко Т.В.
2.  Моисеева Т.В.
3.  Цветкова М.Н.

