

# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 10 мая 2023г.

Адрес: ул. Строителей, 14

Состав комиссии:

1. Загорина А.В.

2. Моисеева А.В.  
(ФИО)

3. Цветкова М.А.

(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. имеется
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 накрытия 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	соответствуют
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетворитель.
2.1.5.	Накрытие за 5 минут до начала приема пищи детьми	выполняется

2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	<i>соответствует</i>
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	<i>ведется</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 помещение</i>
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	<i>имеется</i>
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	<i>имеется</i>
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	<i>имеются</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>соответствуют</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 вода</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>

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>выполняется</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 график</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>размещено</i>

Комментарии по результатам контроля

---



---



---



---



---



---

Подписи членов комиссии:

1. *Загорина* 1. Загорина Т.Ф.
2. *Умет* 2. Уметова Т.В.
3. *Умет* 3. Уметова М.А.



# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 11 мая 2023г.

Адрес: ул. Марковского, 35

Состав комиссии:

1. Загорина Е.В.

2. Мисева Е.В.  
(ФИО)

3. \_\_\_\_\_  
(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 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>соответствует</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>да</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>зона в групповой</i>
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	<i>установлена</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>имеются</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>согласовано</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>соответствуют</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>кипяченой воды</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>

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 график</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>размещено</i>

Комментарии по результатам контроля

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

1. *Задворная* Задворная Т.В.
2. *Мокеева* Мокеева Т.В.
3. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /





# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 11 мая 2023г.

Адрес: ул. Марковской, 46Б

Состав комиссии:

1. Загорская Н.В.

2. Моисеева Н.В.  
(ФИО)

3. \_\_\_\_\_  
(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>имеется</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	<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>соответствуют</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>удовлетворяет.</i>
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>выполняется</i>

2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	<i>одинакового</i>
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	<i>ведется</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>зона в групповой и отдельной помещ.</i>
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	<i>установлена</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>имеются</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>соответствуют</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 вода</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>

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 график</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>размещено</i>

Комментарии по результатам контроля

---



---



---



---



---



---

Подписи членов комиссии:

1. *Задворная Т.В.*
2. *Уайс* *Власова Т.В.*
3. \_\_\_\_\_

