# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 06 июня 2023г

Адрес: ул. Строителей, 14

Состав комиссии:

1. Задворная Н.В
(ФИО)
2. Моисеева Н.В
(ФИО)
3. Цветкова М.Н.
(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 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 |
| **2. Организация питания детей в группах** | | |
| 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 | соответствуют |
| 2.1.4. | Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние) | удовлетворит |
| 2.1.5. | Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми | выполняется |

| | | |
|---|---|---|
| 2.1.6. | Выдача порций одинакового размера | да |
| 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 | отдельное помещение |
| 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 | имеются |
| 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 |
| **3.** | **Соблюдение рациона питания** | |
| 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 | соответствует |
| 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 |
| **4.** | **Обеспечение питьевого режима** | |
| 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 | имеется |

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

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. Задворная Н.В.
2. Алексеева К.В.
3. Цветкова М.В.

# Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 05.06.2023г

Адрес: ул. Маяковского, 46б

Состав комиссии:

1. Задворная Л.В.
(ФИО)
2. Моисеева Л.В
(ФИО)
3. Цветкова М.Н.
(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 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 |
| **2. Организация питания детей в группах** | | |
| 2.1. | Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах | выполняется |
| 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 | соответствуют |
| 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) | удовлетворит. |
| 2.1.5. | Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми | выполняется |

| | | |
|---|---|---|
| 2.1.6. | Выдача порций одинакового размера | да |
| 2.1.7. | Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми | выполняется |
| 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 | имеются |
| 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 |
| **3.** | **Соблюдение рациона питания** | |
| 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 |
| **4.** | **Обеспечение питьевого режима** | |
| 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 | выполняется |
| **5.** | **Полнота и своевременность заполнения документации** | |
| 5.1. | Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1]) | имеется |
| 5.2. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1]) | имеется |
| 5.3. | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1]) | имеется |
| 5.4. | Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1]) | имеется |
| 5.5. | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1]) | имеется |
| 5.6. | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | проводится |
| 5.7. | Журнал контроля закладки продуктов | имеется |
| 5.8. | Журнал контроля проведения генеральных уборок | имеется |
| 5.9. | Журнал контроля замены кипяченой воды | имеется график |
| 5.10. | Журнал контроля работы рециркулятора | имеется |
| 5.11. | График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой | имеется |
| **10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении** | | |
| 10.1. | Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала | имеется |

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. Задворная Н.В.
2. Моисеева Н.В.
3. Цветкова М.А.