

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 10.07.2023г.

Адрес: ул. Малковского, 35

Состав комиссии:

1. Загорина Е.В.
(ФИО)

2. _____
(ФИО)

3. _____
(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	<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>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
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>удовлетворит.</i>
2.4.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>выполняется</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>

3. Соблюдение рациона питания		
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)	<i>проводится</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование кипяченной воды, ведение графика замены 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>
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<i>имеется</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>имеется</i>
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>имеется</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>имеется</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>имеется</i>
5.6.	Журнал проведения генеральных уборок	<i>имеется</i>

5.7.	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>имеется</i>
5.8.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	<i>размещено</i>

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. *Загорин* / *Загорин А.В.*
2. _____ / _____
3. _____ / _____

11/11/11

11/11/11

11/11/11