

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 12.01.2024

Адрес: ул. Строителей, 14

Состав комиссии:

- Задворная Н.В.
- Моисеева Ж.В.
(ФИО)
- Иветкова М.Н.
(ФИО)

п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
1. Выдача из пищеблока пицци для детей		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пицци	<i>удовл.</i>
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пицци	<i>имеется</i>
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пицци	<i>имеется</i>
1.4.	Наличие журнала для выдачи пицци (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пицци / количества порций)	<i>имеется</i>
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>имеется</i>
2. Организация питания детей в группах		
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пицци 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>соответствует</i>
2.1.4.	Зона приема пицци детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовл.</i>
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пицци детьми	<i>выполняется</i>

2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	<i>выполняется</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 помещ.</i>
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими планками с дуговой пасадкой, имеются воздушные разрывы	<i>имеется</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>
3. Соблюдение рациона питания		
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>ведется</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды или кипяченой воды	<i>кипят. 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>
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
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>не 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>
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала		<i>размещено</i>

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. *Задворная Н.В.*
2. *Иванова А.В.*
3. *Иванова А.В.*

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 11.01.2024

Адрес: ул. Малковского, 35

Состав комиссии:

- Загорина Е.В.
- Моисеева Е.В.
(ФИО)
- 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	<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 порций)	<i>имеется</i>
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>имеется</i>
2. Организация питания детей в группах		
2.1.	Контроль процесса накрытия 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>соответствует</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.	Накрытие за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>выполняется</i>

2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	<i>выполняется</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 фуртовой</i>
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими плангами с дуплевой насадкой, имеются воздушные разрывы	<i>имеется</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>
3. Соблюдение рациона питания		
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>
4. Обеспечение питьевого режима		
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 подшосов для чистой и использованной посуды	<i>имеется</i>

4.5.	Замсна 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 пащетки)	не 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 выполняется
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. Загорская Н.В.
2. Иванова Н.В.
3. Иванова М.Н.

Акт административного контроля

(1 раз в месяц)

Дата проведения: 11.01.2024

Адрес: ул. Маяковского, 46Б

Состав комиссии:

1. Загорина 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	<i>удовлетвор. 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>имеется</i>
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества порций)	<i>имеется</i>
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>имеется</i>
2. Организация питания детей в группах		
2.1.	Контроль процесса накрытия 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>соответствует</i>
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетвор.</i>
2.1.5.	Накрытие за 5 минут до начала приема пищи детьми	<i>выполняется</i>

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	зона в групповой / отдел. помещ.
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими планками с дупцовой посадкой, 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 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 подпосов 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)	не 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	размещено

Комментарии по результатам контроля

Подписи членов комиссии:

1. Загорина Н.В.
2. Мельникова Н.В.
3. Иванова М.Н.