

АКТ

производственного контроля организации питания

МАДОУ «Детский сад № 103» г. Перми (ежемесячный)

ноябрь 2022 г.

Комиссия в составе: Широбокова Т.Н., заместитель заведующего

Члены комиссии: Сергеева В.П. заместитель заведующего

Кропачева Е.С. методист

Федотова И.Б. заведующий хозяйством

Штин Я.С. медицинский работник

Пепеляева Л.Н. медицинский работник

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ «Детский сад №103» г. Перми и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Дата проведения контроля	Результат контроля
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	28.11.2022-30.11.2022	соответствует
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	28.11.2022-30.11.2022	имеется

1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	28.11.2022-30.11.2022	Имеются	
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	28.11.2022-30.11.2022	ведется	
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	28.11.2022-30.11.2022	есть	
3.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	28.11.2022-30.11.2022	есть	
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	-	-	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	28.11.2022-30.11.2022	есть	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату, согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	28.11.2022-30.11.2022	есть	
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (20-дневному) меню	28.11.2022-30.11.2022	соответствует	

3.6	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	28.11.2022-30.11.2022	Продукты запрещающих в детском питании не используются.
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	28.11.2022-30.11.2022	Бракераж блюд ведется. Выход, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция блюд соответствует.
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	28.11.2022-30.11.2022	Журнал по пищевому отходу ведется
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	28.11.2022-30.11.2022	ведется
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	28.11.2022-30.11.2022	ведется
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	28.11.2022-30.11.2022	ведется
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	28.11.2022-30.11.2022	ведется
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	28.11.2022-30.11.2022	ведется
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или интактные витаминизированные напитки)	-	-
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	28.11.2022-30.11.2022	ведется
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	28.11.2022-30.11.2022	ведется

10.4	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	28.11.2022-30.11.2022	размещается
------	--	-----------------------	-------------

Зам.зав по АХЧ Широбокова Т.Н. _____
 Зам. зав. Сергеева В.П. _____
 Методист Кропачева Е.С. _____
 Завхоз Федотова И.Б. _____
 Медицинский работник Штин Я.С. _____
 Медицинский работник Пепеляева Л.Н. _____