

## АКТ

производственного контроля организации питания  
МАДОУ «Детский сад № 103» г. Перми (ежемесячный)  
февраль 2022 г.

Комиссия в составе: Широкова 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	22.02.2022 - 25.02.2022	выполняется

1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	22.02.2022 - 25.02.2022	имеется
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	22.02.2022 - 25.02.2022	имеются
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	22.02.2022 - 25.02.2022	есть
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	22.02.2022 - 25.02.2022	есть
3.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	22.02.2022 - 25.02.2022	есть
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	22.02.2022 - 25.02.2022 -	-
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	22.02.2022 - 25.02.2022	есть
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	22.02.2022 - 25.02.2022	есть

3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (20-дневному) меню	22.02.2022 - 25.02.2022	соответствует
3.6	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	22.02.2022 - 25.02.2022	соответствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	22.02.2022 - 25.02.2022	соответствует
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется

5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	22.02.2022 - 25.02.2022	ведется
10.4	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	22.02.2022 - 25.02.2022	размещается

Зам.зав : 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.

