

АКТ № 1/2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

16.09.20

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии


3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и БК

Вывод:


работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

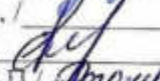
Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.


Председатель:

Горчакова И.Т. / 


Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М., / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 1
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

16.09.17

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель: ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гиришева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожников М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизации
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

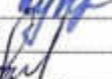
Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.Т. / 

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

21.10

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 2б и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	


5. Полнота и своевременность заполнения документации

5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК


Вывод:


работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям. Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

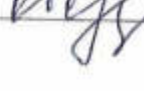
Председатель:


Горчакова И.Т. / 


Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

21.10.21

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гиришева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожников М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1. ●	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному меню	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизация проводится с фиксацией в журнале витаминизации
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и на стенде

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Преосеодатель:

Горчакова И.Т. / 

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
 (ежемесячно)

18.11.2021

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М., старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии

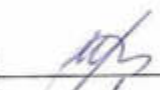
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

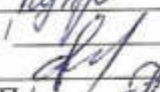
Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.Т. / 

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М., / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

18.11.2021

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;
- Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.
 Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.Т. /

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. /

Протасова Л.М., /

Гилишева Т.А. /

Рогожникова М.П. /

Оборина Е.А. /

АКТ № 2
производственного контроля организации питания
 (ежемесячно)

16.12.2021

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;
- Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии


3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:


работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.


Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.


Председатель:


Горчакова И.Т. / 


Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М., / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
 (ежемесячно)

16.12.2021

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.Т. /

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. /

Протасова Л.М., /

Гилишева Т.А. /

Рогожникова М.П. /

Оборина Е.А. /

АКТ № 2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

20.01.22

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гиришева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	

5. Полнота и своевременность заполнения документации

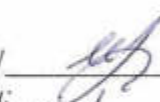
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.


Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.Т. / 

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
 (ежемесячно)

20.01.22

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии


3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:


работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.


Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

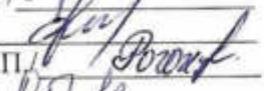
Председатель:


Горчакова И.Т. / 


Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М., / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

17.02.22

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.Т.

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М.

Протасова Л.М.

Гилишева Т.А.

Рогожникова М.П.

Оборина Е.А.

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
 (ежемесячно)

17.02.22

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям. Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.В.

Члены комиссии:

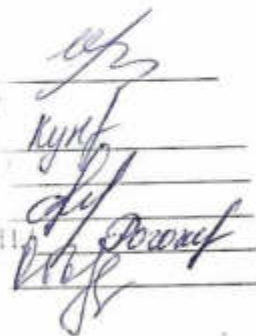
Кунакаева Г.М.

Протасова Л.М.

Гилишева Т.М.

Рогожникова М.Н.

Оборина Е.А.



АКТ № 2
производственного контроля организации питания
 (ежемесячно)

17.03.22

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	

5. Полнота и своевременность заполнения документации


5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:


работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

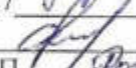
Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.


Председатель:


Горчакова И.Т. / 


Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
 (ежемесячно)

17.03.22

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

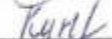
работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.


Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.Т. / 

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

21.04.22

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии


3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

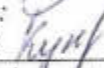
работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

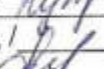
Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

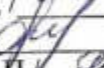
Председатель:

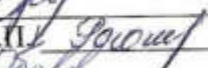
Горчакова И.Т. / 


Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

21.04.22

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

– Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания

– Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);

– Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);

– Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии


3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

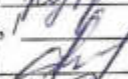
Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:

Горчакова И.Т. / 

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М., / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
 (ежемесячно)

18.05.2022

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрытие за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии


3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:


работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

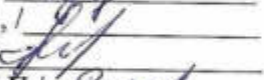
Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.


Председатель:


Горчакова И.Т. / 


Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2/2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

16.06.2022

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гиришева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу Подлесная, 21 и составила настоящий акт в следующем:


Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК


Вывод:


работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям. Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.


Председатель:


Горчакова И.Т. / 


Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М., / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.П. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

18.05.2022

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакьева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гиришева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии


3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

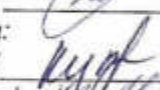
работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.


Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

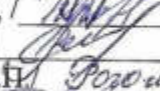
Председатель:

Горчакова И.Т. / 

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.Н. / 

Оборина Е.А. / 

АКТ № 2
производственного контроля организации питания
(ежемесячно)

15.07.2022

Комиссия в составе: 6

Председатель: Горчакова И.Т., заместитель заведующего

Члены комиссии:

- Кунакаева Г.М. старший воспитатель; ответственный за организацию питания
- Протасова Л.М., медицинская сестра (по согласованию);
- Гилишева Т.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Рогожникова М.П., воспитатель;

Оборина Е.А., музыкальный руководитель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу пр. Парковый, 26 и составила настоящий акт в следующем:

Пункт программы контроля	Позиция контроля	Результат контроля
1. Выдача из пищеблока пищи		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	соответствует санитарным нормам
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	в наличии
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	в наличии
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	в наличии
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	в наличии
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
2.3.	Приборы из нержавеющей стали	соответствует
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние соответствует
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	соблюдается
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	в наличии
2.7.	Выдача порций одинакового размера	соблюдается
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	осуществляется
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на две возрастные группы и не менее чем на два сезона	в наличии
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки врача)	в наличии

3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласованное руководителем, вывешено на стенде для родителей	согласованно и вывешено на стенде для родителей
3.5.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют примерному 10-дневному (меню)	соответствуют 10-дневному меню
3.6.	Отсутствие в меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд, соответствие меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд соответствует технологическим картам
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.4.	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 4)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение № 5)	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	дополнительной витаминизации проводится с фиксацией в журнале витаминизация
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, ведется в соответствии с требованиями
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	Размещается на сайте и ВК

Вывод:

работа на пищеблоке ведется согласно санитарным требованиям.

Пищевые продукты используются качественные с подтверждающими документами. Документация заполняется своевременно.

Председатель:


Горчакова И.Т. / 

Члены комиссии:

Кунакаева Г.М. / 

Протасова Л.М. / 

Гилишева Т.А. / 

Рогожникова М.И. / 

Оборина Е.А. / 