МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АДАПТИВНАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ «СТУПЕНИ» г. ПЕРМИ»

АКТ
административного контроля организации питания
корпус № 3, корпус № 4
МАОУ «Адаптивная школа-интернат «Ступени» г. Перми
г. Пермь, ул. Закамская, 52а, ул. Закамская, 52

Состав административной комиссии:
1. Заместитель директора: Шатунова Елена Владимировна, курирующий вопросы организации питания в МДОУ
2. Ответственный, курирующий вопросы организации питания: Лопатина Елена Геннадьевна
3. Учитель начальных классов: Иванова Ирина Яковлевна
4. Представитель родительской общественности: Фролова Наталья Сергеевна

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля	сентябрь	октябрь	ноябрь
1. Выдача из пищеблока пищи для обучающихся			23.09.2021	15.10.2021	
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	не реже 1 раза в месяц	соответствует	соответствует	
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи		в наличие	в наличие	
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи		в наличие	в наличие	
1.4.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока		в наличие	в наличие	

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах и столовой			23.09.2021	15.10.2021	
2.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	не реже 1 раза в месяц	в наличие	в наличие	
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие		да	да	
2.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие		да	да	
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)		соответствует санитарным нормам	соответствует санитарным нормам	
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми		да	да	
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций		в наличие	в наличие	
2.7.	Выдача порций одинакового размера		да	да	
2.8.	Наблюдение воспитателем, классным руководителем за процессом приема пищи детьми		постоянно во время приема пищи	постоянно во время приема пищи	
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения		в соответствии с графиком	в соответствии с графиком	
3. Соблюдение рациона питания					
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей		согласовано, вывешено на стенд, фото на	согласовано, вывешено на стенд, фото на	

			сайте	сайте	
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню		соответствует	соответствует	
3.3	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании		отсутствуют	отсутствуют	
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		соответствует	соответствует	
4. Полнота и своевременность заполнения документации					
4.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	не реже 1 раза в месяц	ежедневный осмотр и заполнение	ежедневный осмотр и заполнение	
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		в наличие, соответствует	в наличие, соответствует	
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		в наличие, соответствует	в наличие, соответствует	
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции		в наличие, соответствует	в наличие, соответствует	

4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции		в наличие, соответствует	в наличие, соответствует	
4.6.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		ведется	ведется	
5. Обеспечение питьевого режима					
5.1.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня		обеспечен	обеспечен	
5.2.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		обеспечено	обеспечено	
5.3.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		да, график в наличие	да, график в наличие	
6. Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений					
6.1.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах		Да, h - 50см	Да, h - 50см	
6.2.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой		соблюдается	соблюдается	
6.3.	Наличие и соблюдение инструкций по применению моющих средств		в наличие	в наличие	
6.4.	Пищеблок и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		состояние удовлетворительное	состояние удовлетворительное	
6.5.	Обработка технологического оборудования		да,	да,	

	проводится по мере его загрязнения		оборудование чистое	оборудование чистое	
6.6.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте		да	да	
6.7.	Щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре		да	да	

Выводы и замечания комиссии:
Организация питания в МАОУ «Адаптивная школа-интернат «Ступени» г. Перми: корпус № 3 (детский сад), корпус № 4 (начальная школа) за сентябрь, октябрь 2021 года: соответствует требованиям СанПиН, работники пищеблока содержат помещения в чистоте и порядке, классные руководители и воспитатели ответственно относятся к организации питания обучающихся.

Подписи членов комиссии:
1. _____ / _____
2. _____ / Лепатина Е.Г.
3. _____ / Иванова И.Л.

Подписи членов родительской общественности:
1. _____ / Фролова Н.С.