

**АКТ проверки  
административной комиссией организации питания  
в МАОУ «Адаптивная школа-интернат «Ступени» г. Перми»**

Адрес объекта: ул. Б.Хмельницкого, 13

Дата проверки: 21.01.22

№	Объекты контроля	Замечания
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния.		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Замечаний нет
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 и 2 смен	Замечаний нет
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-10 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.4	Выдача порций одинакового размера	
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее, чем на 2 сезона	Замечаний нет
3.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Замечаний нет
3.5	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	
3.7	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.8	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Замечаний нет

4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
4.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники)	Замечаний нет
5.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
5.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
5.7	Журнал контроля закладки продуктов	
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды	Замечаний нет
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.11	График уборки, обработки столов, проветривание обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	

Состав административной комиссии:

Председатель комиссии: Крутикова Т.Н. – директор ОУ

Субботина С.В. – учитель, ответственный за организацию питания в ОУ

Гуменникова Т.В. – завхоз

Синдяева С.Н. – врач-педиатр

Лыкова Е.А. – медицинская сестра





