

**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 общности: *Александров Александр Александрович*

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля	январь	февраль	март
1.	Выдача из пищеблока пищи для обучающихся	не реже 1 раза в месяц	19.01.2022	18.02.2022	21.03.2022
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи		соответствует	соответствует	соответствует
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи		в наличии	в наличии	в наличии
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи		в наличии	в наличии	в наличии
1.4.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока		в наличии	в наличии	в наличии

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах и столовой		19.01.2022	18.02.2022	21.03.2022
	не реже 1 раза в месяц	в наличии	в наличии	в наличии
2.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	да	да	да
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	да	да	да
2.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	соответствует санитарным нормам	соответствует санитарным нормам	соответствует санитарным нормам
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	да	да	да
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	в наличии	в наличии	в наличии
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	да	да	да
2.7.	Выдача порций одинакового размера	постоянно во время приема пищи	постоянно во время приема пищи	постоянно во время приема пищи
2.8.	Наблюдение воспитателем, классным руководителем за процессом приема пищи детьми	в соответствии с графиком	в соответствии с графиком	в соответствии с графиком
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения			
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	согласовано, вывешено на стенд, фото на

			сайте	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	соответствует
3.3	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании		отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		соответствует	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	ежедневный осмотр и заполнение
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		в наличие, соответствует	в наличие, соответствует	в наличие, соответствует
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		в наличие, соответствует	в наличие, соответствует	в наличие, соответствует
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции		в наличие, соответствует	в наличие, соответствует	в наличие, соответствует

4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции		в наличии, соответствует	в наличии, соответствует	в наличии, соответствует
4.6.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		ведется	ведется	ведется
5. Обеспечение питьевого режима					
5.1.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня		обеспечен	обеспечен	обеспечен
5.2.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		обеспечено	обеспечено	обеспечено
5.3.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		да, график в наличии	да, график в наличии	да, график в наличии
6. Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений					
6.1.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах		Да, h 30	Да, h 30	Да, h 30
6.2.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой		соблюдается	соблюдается	соблюдается
6.3.	Наличие и соблюдение инструкций по применению моющих средств		в наличии	в наличии	в наличии
6.4.	Пищеблок и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		состояние удовлетворительное	состояние удовлетворительное	состояние удовлетворительное
6.5.	Обработка технологического оборудования		Да,	Да,	Да,

	проводится по мере его загрязнения	оборудование чистое	оборудование чистое	оборудование чистое	оборудование чистое
6.6.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	да	да	да	да
6.7.	Щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	да	да	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 I-ый квартал 2022 года: соответствует требованиям СанПиН, работники пищеблока содержат помещения в чистоте и порядке, классные руководители и воспитатели ответственно относятся к организации питания обучающихся (воспитанников).

Подписи членов комиссии:

1. Е.А. Кудряшова
2. С.Т. Романов
3. М.В. Шелова

Подписи членов родительской общешкольной комиссии:

1. С.Т. Романов