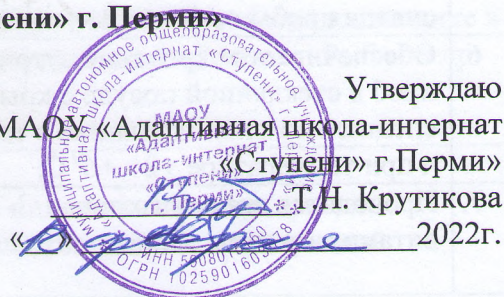


МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Адаптивная школа-интернат «Ступени» г. Перми»

Утверждаю  
директор МАОУ «Адаптивная школа-интернат



«Ступени» г.Перми»  
Т.Н. Крутикова  
2022г.

**АКТ  
ПРОВЕРКИ УСЛОВИЙ ПОСТАВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
НА ПИЩЕБЛОКЕ**

Объект проверки: пищевлок МАОУ «Адаптивная школа-интернат «Ступени» г. Перми,  
корпус № 3, № 4 (ул. Закамская, 52а).

Основание: приказ директора МАОУ «Адаптивная школа-интернат «Ступени» г.Перми»  
от 02.09.2021 г. № 059-08/01-06-150.

Комиссия:

- председатель комиссии Шатунова Е.В., заместитель директора
- члены комиссии: Лопатина Е.Г., старший воспитатель, Иванова И.Я., учитель начальных классов.

Дата проведения проверки: **18.02.2022** года

№	Мероприятия проверки	Примечание
<b>Обеспечение пищеблока кадрами</b>		
1.	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений ВДП.	Ежедневный осмотр и запись в журнале «Гигиенический журнал»
<b>Рацион питания</b>		
1.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.	Соответствуют, <b>18.02.2022</b> год <b>5</b> день 10- дневного меню: завтрак (каша гречневая молочная, омлет натуральный (НШ), сыр порционный (ДОУ), батон нарезной (ДОУ), хлеб пшеничный (НШ), кофейный напиток с молоком, сок яблочный(ДОУ)); обед (салат из свеклы с соленым огурцом, суп картофельный с рыбой, плов из отварной говядины (ДОУ), рагу из овощей, котлета куриная припущенная (НШ), компот из смеси сухофруктов, хлеб ржаной); полдник (ДОУ) (йогурт питьевой, печенье, яблоко); ужин (ДОУ) (рагу овощное, запеканка из печени с рисом, чай с сахаром, хлеб пшеничный).
2.	Выходы блюд соответствуют нормам.	Соответствуют.
3.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.	В наличии.
4.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	Осуществляется, запись в «Журнале закладки продуктов на пищеблоке»
5.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи осуществляется	Ежедневно ведется, бракеражная комиссия: Шатунова Е.В., Лопатина Е.Г., Киселева Е.Ф.

	только после снятия пробы; - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч;	
6.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 ч при температуре +2 - +6 <sup>0</sup> С.	Соответствует правилам и нормам: стеклянная тара с крышкой, 48 часов, 24 часа, температура +2 - +4С
7.	Проводится дополнительная С-витаминизация.	Дополнительная С-витаминизация не проводится, заявление родителей (законных представителей) об отказе на витаминизацию 3-го блюда.
<b>Обеспечение питьевого режима</b>		
8.	Для питья используются питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости.	В начальной школе – питьевой фонтанчик, в детском саду – кипяченая вода (чайник – маркировка КП, смена воды каждые 3 часа).
9.	Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.	Обеспечен.
10.	Имеется достаточное количество чистой посуды.	Достаточно.
11.	Имеются промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.	В наличие.
<b>Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
12.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	В наличие, ведется в соответствии с правилами.
13.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием дата выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или св-во гос.регистрации).	В наличие. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.
14.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличие, 4 поставщика +7 договоров на поставку продуктов питания.
15.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Сроки соблюдены. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.
16.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Холодильное оборудование для хранения скоропортящихся продуктов - молочная продукция.
17.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометра записям в журнале.	В наличие, ежедневная отметка в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с показанием термометра. Соответствует правилам.

18	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	В складском помещении хранение сыпучих продуктов - в таре на стеллажах, от пола более 20 см. Хранение продуктов производится в холодильнике в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба» и др.
<b>Организация работы кухни</b>		
19	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой: - столы СМ, СК, СР, СО; - столы ГП, ВП, ТЕСТО, САЛАТ; - доски СМ, СК, ВМ, ВК, ВО, Х; - ножи СМ, СК, СО, ВМ, ВК, ВО, Х; - технологическое оборудование: С, В; - кухонная посуда I, II, III	Оборудование и инвентарь промаркирован. Используется в соответствии с маркировкой.
<b>Организация работы моечной</b>		
20	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.	Инструкции в наличие. Моющие и дезинфицирующие средства: «Золушка», «Дезхлор», для обработки яйца – «Ника-2»
21	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.	В наличие промаркированная тара для хранения щеток.
22	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более, чем на 2/3.	В наличие емкость с крышкой. Очищение происходит при заполнении на 2/3
<b>Санитарное состояние пищеблока</b>		
23	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке.	Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений – чисто, порядок.
24	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.	Оборудование в нормативном санитарно-гигиеническом состоянии.
25	Соблюдается график проведения генеральных уборок; ведется журнал проведения генеральных уборок.	График проведения генеральной уборки в наличие. Журнал учета проведения генеральных уборок ведется в соответствии с графиком.
26	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.	Промаркирован, хранится в специально отведенном месте – шкаф.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_