

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

Утверждаю  
директор МАОУ «Адаптивная школа-интернат  
«Ступени» г.Перми»  
Г.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: **19.01.2022 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, 19.01.2022 год 3 день 10- дневного меню: завтрак (запеканка из творога, молоко сгущеное, хлеб пшеничный, кофейный напиток, сок яблочный); обед (салат из свеклы с чесноком, щи из свежей капусты с картофелем, рыба тушеная в томате с овощами, макаронные изделия отварные, компот из смеси сухофруктов, хлеб ржаной); полдник (кефир, печенье, яблоко); ужин (яйцо вареное (1\2), свекла тушеная в молочном соусе, чай с сахаром, хлеб пшеничный).
2.	Выходы блюд соответствуют нормам.	Соответствуют.
3.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.	В наличие.
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 только после снятия пробы; - срок реализации готового блюда после	Ежедневно ведется, бракеражная комиссия: Шатунова Е.В., Лопатина Е.Г., Киселева Е.Ф.

	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 наличии.
<b>Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
12	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	В наличии, 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 наличии. 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 наличии, 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 наличии, 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	В складском помещении хранение сыпучих продуктов - в таре на стеллажах, от пола более 20 см.

менее 15 см от пола при наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки.

Хранение продуктов производится в холодильнике в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба» и др.

### Организация работы кухни

- 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.

### Организация работы моечной

- 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

### Санитарное состояние пищеблока

- 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. \_\_\_\_\_ / В.Л. Сопанищев  
2. \_\_\_\_\_ / И.В. Шопов