

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) школа - интернат» г. Красновишерск

АКТ  
производственного контроля организации питания  
МБОУ С(К)ШИ» от «10» октября 2025 г.

Комиссия, в составе:

*Председатель:* Алексеева Е.Н. – заместитель директор по УВЧ;

*Члены комиссии:* Вахрушева Г.С. – социальный педагог;

Ивачева С.В. – медицинская сестра;

Булатова М.Ф. – заведующий хозяйством

в присутствии: шеф – повара Юдиной С.Б. и сотрудников пищеблока провели проверку столовой по производственному контролю организации питания:

| №п/п                                                             | Позиции                                                                                                                                                                                                             | Результат | Рекомендации |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| 1. Кадровое обеспечение пищеблока                                |                                                                                                                                                                                                                     |           |              |
| 1.1                                                              | наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока                                                                                                                                   | +         |              |
| 1.3                                                              | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год                                                                   | +         |              |
| 1.4                                                              | Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года                                                                                                                             | +         |              |
| 2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья |                                                                                                                                                                                                                     |           |              |
| 2.1                                                              | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья                                                                                                                                | +         |              |
| 2.2                                                              | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов | +         |              |
| 2.3                                                              | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых                                                                                   | +         |              |
| 2.4                                                              | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья                                                                                            | +         |              |
| 2.5                                                              | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки                                                                                         | +         |              |
| 2.6                                                              | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале                                                                           | +         |              |
| 2.7                                                              | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки                                                                | +         |              |
| 3. Оборудование и инвентарь пищеблока                            |                                                                                                                                                                                                                     |           |              |
| 3.1                                                              | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой                                                                                                                                      | +         |              |
| 3.2                                                              | Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин                                                                                                                      | +         |              |
| 3.3                                                              | Оснащение пищеблока технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами                                                                                                                           | +         |              |
| 3.4                                                              | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров.                                                                                                                                                     | +         |              |
| 3.5                                                              | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока, допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств                                                                                | +         |              |
| 3.6                                                              | Использование инвентаря пищеблока в соответствии с маркировкой                                                                                                                                                      | +         |              |
| 4. Оборудование мочных                                           |                                                                                                                                                                                                                     |           |              |
| 4.1                                                              | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время                                                                                                                                         | +         |              |

|     |                                                                                                                        |   |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 4.2 | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками                              | + |  |
| 4.3 | Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола    | + |  |
| 4.4 | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре                         | + |  |
| 4.5 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | + |  |

#### 5. Санитарное состояние пищеблока

|     |                                                                                                        |   |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 5.1 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте                                             | + |  |
| 5.2 | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения                             | + |  |
| 5.3 | Соблюдается график проведения генеральных уборок                                                       | + |  |
| 5.4 | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся | + |  |
| 5.5 | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте                             | + |  |
| 5.6 | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке                                    | + |  |

#### 6. Рацион питания

|      |                                                                                                                                                   |   |  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 6.1  | Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное руководителем учреждения                                                                         | + |  |
| 6.2  | Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню                                                                                              | + |  |
| 6.3  | Завтрак состоит горячего блюда, напитка                                                                                                           | + |  |
| 6.4  | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка                                                                                    | + |  |
| 6.5  | Выходы блюд соответствуют меню                                                                                                                    | + |  |
| 6.6  | Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню                                                                                | + |  |
| 6.7  | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы.                  | + |  |
| 6.8  | Осуществляется контроль выхода порционных блюд                                                                                                    | + |  |
| 6.9  | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов | + |  |
| 6.10 | Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"                                                                                        | + |  |
| 6.11 | Проводится дополнительная витаминизация (Свитаминизация или инстантные витаминизированные напитки)                                                | + |  |

#### 7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора

|     |                                                                                                 |   |  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 7.1 | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | + |  |
| 7.2 | Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:               | + |  |
| 7.3 | микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал;                            | + |  |

#### 8. Обеспечение питьевого режима

|     |                                                                             |           |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| 8.1 | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями                 | +         |  |
| 8.2 | Использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков, (иное)          | кин. вода |  |
| 8.3 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня | +         |  |
| 8.4 | Обеспечение достаточного количества чистой посуды                           | +         |  |

Вывод:

Организация питания соответствует требованиям

Председатель:

Алексеева /Алексеева Е.Н./

Члены комиссии:

Вахрушева /Вахрушева Г.С./

Ивачева /Ивачева С.В. /

Булатова /Булатова М.Ф./