

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

АКТ

производственного контроля организации питания
МБОУ С(К)ШИ» от «13» марта 2026 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 Радионовой О.Г. 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. (инос)	книг. 6099	
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 Е.Н. / Алексеева Е.Н./

Члены комиссии:

Вахрушева Г.С. / Вахрушева Г.С./

Ивачева С.В. / Ивачева С.В. /

Булатова М.Ф. / Булатова М.Ф./