

АКТ
административного контроля организации питания
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми,
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9 (корпус № 1)
(периодичность 1 раз в неделю)

« 08» ноября 2021 г.

№ 10

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 49 от 01.09.2021г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Пирогова О.Б., заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии: – Соболенская В.Б., заместитель директора по УВР

– Косовских О.А., учитель русского языка и литературы

– Кипяткова Т.Б., учитель математики

– Хохлова С.В., медицинский работник

| № п/п | Объекты контроля | Результат проверки |
|-------|--|---|
| 1. | Контроль эстетического и санитарного состояния | |
| 1.1. | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние) | <i>Санитарное состояние санитарной зоны – удовлетворительное. В наличии горячая вода; бумажные одноразовые полотенца; имеются электрические сушилки в количестве 3 штук; 5 дозаторов с жидким мылом</i> |
| 1.2. | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние) | <i>Контрольные блюда выставлены; книга отзывов и предложений – в наличии. Раздача чистая. Санитарное состояние раздачи – удовлетворительное.</i> |
| 1.3. | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние) | <i>Зал оформлен по теме – «Осень». В зале чисто, тепло, светло, уютно. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное.</i> |
| 1.4. | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие | <i>Тарелки чистые, сухие без трещин и сколов в достаточном количестве.</i> |
| 1.5. | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие | <i>Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве.</i> |

| | | |
|------|---|--|
| 2. | Контроль процесса накрывания и приема пищи | |
| 2.1. | Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены | 1 смена – 4 перемены 2 смена – 2 перемены |
| 2.2. | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.) | 20 минут |
| 2.3. | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) | Сотрудники столовой начинают накрывать за 6 минут до звонка на перемену в соответствии с предварительной заявкой. Сотрудники столовой одеты в чистую специализированную одежду, имеют средства индивидуальной защиты (маски, перчатки) |
| 2.4. | Выдача порций одинакового размера | При визуальном осмотре порции выглядят одинакового размера |
| 2.5. | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися | Классные руководители наблюдали за приемом пищи учащихся |
| 2.6. | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала | После каждого приема пищи учащимися сотрудниками столовой проводится обработка столов и табуретов, проветривание обеденного зала. Имеется бактерицидная лампа. |

Выводы: замечаний нет

Председатель комиссии:


 Пирогова О.Б.

Члены комиссии:

 Соболенская В.Б.

 Косовских О.А.

 Кипяткова Т.Б.

 Хохлова С.В.

АКТ
административного контроля организации питания
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми,
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9 (корпус № 1)
(периодичность 1 раз в неделю)

« 15» ноября 2021 г.

№ 11

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 49 от 01.09.2021г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Пирогова О.Б., заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии: – Соболенская В.Б., заместитель директора по УВР

– Косовских О.А., учитель русского языка и литературы

– Кипяткова Т.Б., учитель математики

– Хохлова С.В., медицинский работник

| № п/п | Объекты контроля | Результат проверки |
|-------|--|--|
| 1. | Контроль эстетического и санитарного состояния | |
| 1.1. | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние) | <i>В наличии горячая вода; бумажные одноразовые полотенца; имеются электрические сушилки в количестве 3 штук; 5 дозаторов с жидким мылом. Санитарное состояние санитарной зоны – удовлетворительное.</i> |
| 1.2. | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние) | <i>Контрольные блюда выставлены; книга отзывов и предложений – в наличии. Раздача чистая. Санитарное состояние раздачи – удовлетворительное.</i> |
| 1.3. | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние) | <i>Зал оформлен по теме – «Осень». В зале чисто, тепло, светло, уютно. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное.</i> |
| 1.4. | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие | <i>Тарелки чистые, сухие без трещин и сколов в достаточном количестве.</i> |
| 1.5. | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие | <i>Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве.</i> |

| | | |
|------|---|---|
| 2. | Контроль процесса накрывания и приема пищи | |
| 2.1. | Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены | 1 смена – 4 перемены 2 смена – 2 перемены |
| 2.2. | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.) | 20 минут |
| 2.3. | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) | Сотрудники столовой начинают накрывать за 6 минут до звонка на перемену в соответствии с предварительной заявкой. Сотрудники столовой одеты в чистую специализированную одежду, имеют средства индивидуальной защиты (маски, перчатки) |
| 2.4. | Выдача порций одинакового размера | При визуальном осмотре порции выглядят одинакового размера |
| 2.5. | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися | Классные руководители наблюдали за приемом пищи учащихся |
| 2.6. | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала | После каждого приема пищи учащимися сотрудниками столовой проводится обработка столов и табуретов, проветривание обеденного зала. Имеется бактерицидная лампа. |

Выводы:

заморожен нет

Председатель комиссии:



Пирогова О.Б.

Члены комиссии:



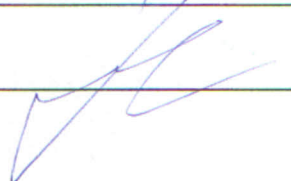
Соболенская В.Б.



Косовских О.А.



Кипяткова Т.Б.



Хохлова С.В.

АКТ

административного контроля организации питания
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми,
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9 (корпус № 1)
(периодичность 1 раз в неделю)

« 22 » ноября 2021 г.

№ 12

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 49 от 01.09.2021г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Пирогова О.Б., заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии: – Соболенская В.Б., заместитель директора по УВР

– Косовских О.А., учитель русского языка и литературы

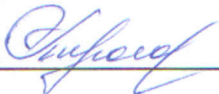
– Кипяткова Т.Б., учитель математики


– Хохлова С.В., медицинский работник


| № п/п | Объекты контроля | Результат проверки |
|-------|--|--|
| 1. | Контроль эстетического и санитарного состояния | |
| 1.1. | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние) | <i>В наличии горячая вода; бумажные одноразовые полотенца; имеются электрические сушилки в количестве 3 штук; 5 дозаторов с жидким мылом. Санитарное состояние санитарной зоны – удовлетворительное.</i> |
| 1.2. | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние) | <i>Контрольные блюда выставлены; книга отзывов и предложений – в наличии. Раздача чистая. Санитарное состояние раздачи – удовлетворительное.</i> |
| 1.3. | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние) | <i>Зал оформлен по теме – «Осень». В зале чисто, тепло, светло, уютно. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное.</i> |
| 1.4. | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие | <i>Тарелки чистые, сухие без трещин и сколов в достаточном количестве.</i> |
| 1.5. | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие | <i>Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве.</i> |

| | | |
|------|---|--|
| 2. | Контроль процесса накрывания и приема пищи | |
| 2.1. | Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены | 1 смена – 4 перемены 2 смена – 2 перемены |
| 2.2. | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.) | 20 минут |
| 2.3. | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) | Сотрудники столовой начинают накрывать за 6 минут до звонка на перемену в соответствии с предварительной заявкой. Сотрудники столовой одеты в чистую специализированную одежду, имеют средства индивидуальной защиты (маски, перчатки) |
| 2.4. | Выдача порций одинакового размера | При визуальном осмотре порции выглядят одинакового размера |
| 2.5. | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися | Классные руководители наблюдали за приемом пищи учащихся |
| 2.6. | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала | После каждого приема пищи учащимися сотрудниками столовой проводится обработка столов и табуретов, проветривание обеденного зала. Имеется бактерицидная лампа. |

Выводы: замечаний нет

Председатель комиссии:  Пирогова О.Б.

Члены комиссии:  Соболенская В.Б.

 Косовских О.А.

 Кипяткова Т.Б.

 Хохлова С.В.

АКТ
административного контроля организации питания
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми,
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9 (корпус № 1)
(периодичность 1 раз в неделю)

« 29» ноября 2021 г.

№ 13

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 49 от 01.09.2021г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Пирогова О.Б., заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии: – Соболенская В.Б., заместитель директора по УВР

– Косовских О.А., учитель русского языка и литературы

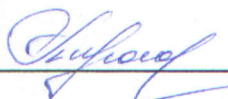
– Кипяткова Т.Б., учитель математики

– Хохлова С.В., медицинский работник

| № п/п | Объекты контроля | Результат проверки |
|-------|--|--|
| 1. | Контроль эстетического и санитарного состояния | |
| 1.1. | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние) | <i>В наличии горячая вода; бумажные одноразовые полотенца; имеются электрические сушилки в количестве 3 штук; 5 дозаторов с жидким мылом. Санитарное состояние санитарной зоны – удовлетворительное.</i> |
| 1.2. | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние) | <i>Контрольные блюда выставлены; книга отзывов и предложений – в наличии. Раздача чистая. Санитарное состояние раздачи – удовлетворительное.</i> |
| 1.3. | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние) | <i>Зал оформлен по теме – «Осень». В зале чисто, тепло, светло, уютно. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное.</i> |
| 1.4. | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие | <i>Тарелки чистые, сухие без трещин и сколов в достаточном количестве.</i> |
| 1.5. | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие | <i>Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве.</i> |

| | | |
|------|---|--|
| 2. | Контроль процесса накрывания и приема пищи | |
| 2.1. | Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены | 1 смена – 4 перемены 2 смена – 2 перемены |
| 2.2. | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.) | 20 минут |
| 2.3. | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) | Сотрудники столовой начинают накрывать за 6 минут до звонка на перемену в соответствии с предварительной заявкой. Сотрудники столовой одеты в чистую специализированную одежду, имеют средства индивидуальной защиты (маски, перчатки) |
| 2.4. | Выдача порций одинакового размера | При визуальном осмотре порции выглядят одинакового размера |
| 2.5. | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися | Классные руководители наблюдали за приемом пищи учащихся |
| 2.6. | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала | После каждого приема пищи учащимися сотрудниками столовой проводится обработка столов и табуретов, проветривание обеденного зала. Имеется бактерицидная лампа. |

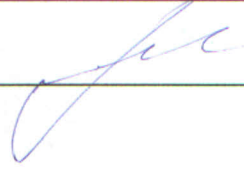
Выводы: защитных нет

Председатель комиссии:  Пирогова О.Б.

Члены комиссии:  Соболенская В.Б.

 Косовских О.А.

 Кипяткова Т.Б.

 Хохлова С.В.

АКТ
административного контроля организации питания
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9 (корпус № 1)
(ежемесячные позиции)

« 29 » ноября 2021 г.

№ 14

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 49 от 01.09.2021г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Пирогова О.Б., заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии: – Соболенская В.Б., заместитель директора по УВР

– Косовских О.А., учитель русского языка и литературы

– Кипяткова Т.Б., учитель математики

– Хохлова С.В., медицинский работник

| № п/п | Объекты контроля | Результат проверки |
|-------|--|--------------------|
| 1. | Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1]) | <i>имеется</i> |
| 2. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1]) | <i>имеется</i> |
| 3. | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1]) | <i>имеется</i> |
| 4. | Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1]) | <i>имеется</i> |
| 5. | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1]) | <i>имеется</i> |
| 6. | Проведение дополнительной витаминации (С-витаминация или инстантные витаминизированные напитки) | <i>проводится</i> |
| 7. | Журнал контроля закладки продуктов | <i>имеется</i> |

| | | |
|----|---|---------|
| 8. | Журнал контроля проведения генеральных уборок | имеется |
|----|---|---------|

Выводы: замечаний нет

Председатель комиссии:  Пирогова О.Б.

Члены комиссии:  Соболенская В.Б.

 Косовских О.А.

 Кипяткова Т.Б.

 Хохлова С.В.

АКТ
административного контроля организации питания
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9 (корпус № 1)
(ежедневные позиции)

« 29 » ноября 2021г.

№ 15

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 49 от 01.09.2021г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Пирогова О.Б., заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии: – Соболенская В.Б., заместитель директора по УВР

– Косовских О.А., учитель русского языка и литературы

– Кипяткова Т.Б., учитель математики

– Хохлова С.В., медицинский работник

| № п/п | Объекты контроля | Результат проверки |
|-------|--|--------------------|
| 1. | Журнал контроля замены кипяченой воды | <i>В наличии</i> |
| 2. | Журнал контроля работы рециркулятора | <i>В наличии</i> |
| 3. | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены) | <i>В наличии</i> |

Выводы: *замечаний нет*

Председатель комиссии:

Члены комиссии:











Пирогова О.Б.

Соболенская В.Б.

Косовских О.А.

Кипяткова Т.Б.

Хохлова С.В.