

**АКТ**  
административного контроля организации питания  
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми,  
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 8 (корпус № 2)  
(периодичность 1 раз в неделю)

« 11 » ноября 2021г.

№ 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


– Климова Н.Б., 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 2 штук; 2 дозатора с жидким мылом, мыло (кусковое). 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 – 3 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 5 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:

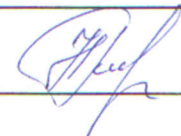
 Пирогова О.Б.

Члены комиссии:

 Соболенская В.Б.

 Косовских О.А.

 Кипяткова Т.Б.

 Климова Н.Б.

**АКТ**  
административного контроля организации питания  
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми,  
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 8 (корпус № 2)  
(периодичность 1 раз в неделю)

« 18 » ноября 2021г.

№ 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

– Климова Н.Б., 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 2 штук; 2 дозатора с жидким мылом, мыло (кусковое).</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>Раздача чистая. Контрольные блюда выставлены; книга отзывов и предложений – в наличии. 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 – 3 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 7 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: замеров нет

Председатель комиссии:

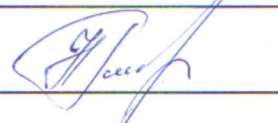
 Пирогова О.Б.

Члены комиссии:

 Соболенская В.Б.

 Косовских О.А.

 Кипяткова Т.Б.

 Климова Н.Б.

**АКТ**  
административного контроля организации питания  
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми,  
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 8 (корпус № 2)  
(периодичность 1 раз в неделю)

« 25 » ноября 2021г.

№ 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

– Климова Н.Б., 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 2 штук; 2 дозатора с жидким мылом, мыло (кусковое). Санитарное состояние санитарной зоны – удовлетворительное.</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>Раздача чистая. Контрольные блюда выставлены; книга отзывов и предложений – в наличии. 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 – 3 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 7 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.

 Климова Н.Б.

АКТ  
административного контроля организации питания  
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми  
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 8 (корпус № 2)  
(ежемесячные позиции)

« 25 » ноября 2021г.

№ 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

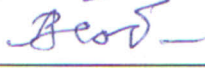
– Климова Н.Б., медицинский работник

№ 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.

 Климова Н.Б.



**АКТ**  
административного контроля организации питания  
в МАОУ «Школа инженерной мысли» г. Перми  
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 8 (корпус № 2)  
(ежедневные позиции)

« 25 » ноября 2021 г.

№ 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

– Климова Н.Б., 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: *заморожен нет*

Председатель комиссии: *Пирогова* Пирогова О.Б.

Члены комиссии: *В.Соб* Соболенская В.Б.

*Косовских* Косовских О.А.

*Кипяткова* Кипяткова Т.Б.

*Климова* Климова Н.Б.