

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)

« 3 » апреля 2023 г.

№ 70

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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: Харина Харина О.Н.

Члены комиссии: Соболенская Соболенская В.Б.

Косовских Косовских О.А.

Кипяткова Кипяткова Т.Б.

Хохлова 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)
(ежеквартальные позиции)

« 3 » апреля 20 23 г.

№ 71

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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.	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды	<i>в наличии</i>
2.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.	<i>имеются</i>
3.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладные с указанием даты выработки, срок реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификатов или свидетельство государственной регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	<i>имеется</i>
4.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<i>осуществляется ведется бракеражный журнал</i>

5.	Наличие заключенного договора на проведение дезинсекции, дератизации. Наличие подтверждающих документов на проведение работ по дератизации и дезинсекции	Договор заключен с ООО «Дезинфекционный отдел» № 6 от 01.01.2016г. Акты выполненных работ хранятся в корпусе № 2
6.	Наличие стенда по организации питания: - данные об организаторе питания; - информация о вышестоящих организациях; - график питания; - меню на текущую дату; - список работников пищеблока; - состав бракеражной комиссии	имеется
7.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	имеется
8.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	имеется

Выводы: Замечаний нет

Председатель комиссии:

Харина Харина О.Н.

Члены комиссии:

Соболенская Соболенская В.Б.

Косовских Косовских О.А.

Кипяткова Кипяткова Т.Б.

Хохлова 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)

« 4 » апреля 2023 г.

№ 72

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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: *Харина* Харина О.Н.

Члены комиссии: *Соболенская* Соболенская В.Б.

Косовских Косовских О.А.

Кипяткова Кипяткова Т.Б.

Хохлова 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)

« 6 » апреля 20 23 г.

№ 73

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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 – «Весна». 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</i>

		достаточном количестве.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве.
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:

Харина Харина О.Н.

Члены комиссии:

Соболенская Соболенская В.Б.

Косовских Косовских О.А.

Кипяткова Кипяткова Т.Б.

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)

« 10 » апрель 2023 г.

№ 79

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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: *Харина* Харина О.Н.
Члены комиссии: *Соболенская* Соболенская В.Б.
Косовских Косовских О.А.
Кипяткова Кипяткова Т.Б.
Хохлова 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)

« 12 » апреля 20 23 г.

№ 75

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

- 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 – «Весна». 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</i>

		достаточном количестве.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве.
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:

Харина Харина О.Н.

Члены комиссии:

В.Б. Соболенская В.Б.

О.А. Косовских О.А.

Т.Б. Кипяткова Т.Б.

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)

« 14 » апреля 2023 г.

№ 76

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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	в наличии
2.	Журнал контроля работы рециркулятора	в наличии
3.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	в наличии

Выводы: Замечаний нет

Председатель комиссии: _____

Харина

Харина О.Н.

Члены комиссии: _____

Соболенская

Соболенская В.Б.

Косовских

Косовских О.А.

Кипяткова

Кипяткова Т.Б.

Хохлова

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)

« 17 » сентября 20 23 г.

№ 77

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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 – «Весна». 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</i>

		достаточном количестве.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Столовые приборы чистые сухие в достаточном количестве.
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:

Харина Харина О.Н.

Члены комиссии:

Соб Соболенская В.Б.

Кос Косовских О.А.

К Кипяткова Т.Б.

Косово СВ

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)

« 19 » апрель 2023 г.

№ 78

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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

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

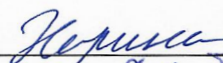
– Кипяткова Т.Б., учитель математики

– 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>

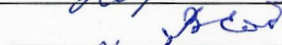
Выводы: Замечаний нет

Председатель комиссии:



Харина О.Н.

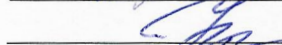
Члены комиссии:




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)

« 24 » апреля 20 23 г.

№ 79

на основании программы административного контроля организации питания приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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 – «Весна». 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</i>

		достаточном количестве.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве.
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: Харина Харина О.Н.

Члены комиссии: Соболенская Соболенская В.Б.

Косовских Косовских О.А.

Кипяткова Кипяткова Т.Б.

Кослова Кослова 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)

« 26 » августа 20 23 г.

№ 80

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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:

Харина

Харина О.Н.

Члены комиссии:

Соболенская

Соболенская В.Б.

Косовских

Косовских О.А.

Кипяткова

Кипяткова Т.Б.

Хохлова

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)

« 4 » мая 20 23 г.

№ 81

на основании программы административного контроля организации питания
приказ № 33 от 01.09.2022г. «О текущем контроле организации питания в МАОУ
«Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Харина О.Н., учитель математики

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 – «Весна». 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</i>

		достаточном количестве.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Столовые приборы чистые, сухие в достаточном количестве.
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:

Ирина Харина О.Н.

Члены комиссии:

В.Б. Соболенская В.Б.

О.А. Косовских О.А.

Т.Б. Кипяткова Т.Б.

С.В. Соколов С.В.