

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)

« 7 » ноября 2022 г.

№ 20

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: Собол Соболенская В.Б.
Косов Косовских О.А.
Кипят Кипяткова Т.Б.
Хохло 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)

« 9 » ноября 2022 г.

№ 21

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 – «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,</i>

		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.С.С. 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)

« 14 » ноября 20 22 г.

№ 22

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: Защитный лист

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)

« 16 » ноября 20 22 г.

№ 23

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 – «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,</i>

		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 О.Н. Харина О.Н.

Члены комиссии: Соболенская В.Б. Соболенская В.Б.

Косовских О.А. Косовских О.А.

Кипяткова Т.Б. Кипяткова Т.Б.

Хохлова С.В. 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)

« 21 » ноября 2022 г.

№ 24

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:

Замоганий 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)

« 23 » ноября 2022 г.

№ 25

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 – «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,</i>

		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.

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)

« 28 » ноября 2022 г.

№ 26

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: Соб

Соболенская В.Б.

Кос

Косовских О.А.

Кип

Кипяткова Т.Б.

Хох

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)

« 30 » ноября 2022 г.

№ 27

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 – «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,</i>

		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.

Кип Кипяткова Т.Б.

Хох 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)

« 30 » ноября 2022 г.

№ 28

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: Замогашей 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.