

**Акт проверки
общественного контроля организации и качества питания
(1 раз в месяц)**

№ п.п	Наименование мероприятий	Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)	замечание
1	Бракеражный журнал	<i>имеется</i>	
2	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов	<i>соблюдается</i>	
3	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соблюдается</i>	
4	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке	<i>в чистоте</i>	
5	Дежурные по столовой ходят в специальной одежде (фартук, головной убор, перчатки)	<i>да</i>	
6	Столы в зале чистые. Промываются соответствующим раствором.	<i>да</i>	
7	Мясной цех в порядке. Маркировки соответствуют.	<i>соответствует</i>	При наличии сан. книжки
8	Контрольные блюда имеются	<i>имеются</i>	
9	Питьевой режим в столовой соблюден	<i>соблюдается</i>	
10	Меню на неделю	<i>имеется</i>	
11	Меню на стенде	<i>имеется</i>	
12	Выход порций соответствует меню		
13	Полы чистые	<i>да</i>	
14	Холодильники чистые. Соблюден температурный режим.	<i>да</i>	При наличии сан. книжки
15	Товарное соседство соблюдается	<i>да</i>	При наличии сан. книжки
16	Взятие проб готовой продукции		
17	Наличие технологических карт и их соблюдение	<i>да</i>	
18	Соблюдение графика работы столовой	<i>да</i>	
19	Организация приема пищи обучающихся	<i>да</i>	
20	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся(май, декабрь)	<i>да</i>	
21	Соблюдение щадящего режима питания для детей- инвалидов (если они обучаются)	<i>да</i>	
23	Проведение «С»-витамизации третьих блюд	<i>нет</i>	
24	Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда.	<i>да</i>	

Замечание: Есть

не проводится витаминизация

Нет
« 29 » сентября 2022г.

Члены комиссии

Кочегина Г.В.
Майер Е.И.
Камнищева С.В.

С актом ознакомлена.
Зам. директора по АХЧ

Кочегина Г.В.

АКТ

г. Пермь

« 02 » 09 2022 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикун Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Щепина К.А. – ответственный за питание;

Фельдшер (по согласованию);

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют / не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдов, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>соответствует, только санитарное состояние</i> <i>все остальные отсутствуют</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>соответствует</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>чистые, сухие</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>1 смена</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>соответствует</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>соответствует</i>

2.4.	Выдача порций одинакового размера	<i>соблюдается</i>
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>соблюдается</i>
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соблюдается</i>
3. Обеспечение питьевого режима		
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>имеется</i>
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>имеется</i>
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещено</i>

Председатель комиссии _____ *Ш* _____ Шикула Е.В.

Члены комиссии: _____ *Щ* _____ Щепина К.А.

_____ *С* _____ (Сулеева М.В.)

_____ ()

Акт

г. Пермь

« 09 » 09 2022 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шидула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Щепина К.А. – ответственный за питание;

Фельдшер (по согласованию);

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<u>соответствует</u>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<u>соответствует только санитарное состояние</u> <u>все остальное отсутствует</u>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<u>соответствует</u>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<u>соответствует</u>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<u>сухие, чистые</u>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<u>1 смена</u>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<u>соответствует</u>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<u>соответствует</u>

2.4.	Выдача порций одинакового размера	<i>соблюдается</i>
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>соблюдается</i>
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соблюдается</i>
3. Обеспечение питьевого режима		
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>имеется</i>
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>имеется</i>
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещено</i>

Председатель комиссии _____ *Ш* Шикун Е.В.

Члены комиссии: _____ *Щ* Щепина К.А.

Федина _____ *Гурьева М.В.*
 _____ *В. (Смирнова)*

АКТ

г. Пермь

« 16 » 09 2022 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикла Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Щепина К.А. – ответственный за питание;

Фельдшер (по согласованию);

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют / не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>соответствует также санитарное состояние без видимых нарушений</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>соответствует</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>еще не проверено</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>1 смена</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>соответствует</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>соответствует</i>

2.4.	Выдача порций одинакового размера	<i>соблюдается</i>
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>соблюдается</i>
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соблюдается</i>
3. Обеспечение питьевого режима		
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>имеется</i>
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>имеется</i>
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещено</i>

Председатель комиссии _____ *Ш* _____ Шикун Е.В.

Члены комиссии: _____ *Щ* _____ Щепина К.А.

руководитель _____ *С* _____ *С* _____
 _____ *С* _____ *С* _____

АКТ

г. Пермь

« 13 » 09 2022 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Щепина К.А. – ответственный за питание;

Фельдшер (по согласованию);

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют / не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>Соответствует только санитарное состояние</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>соответствует</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>чистые, сухие</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>1 смена</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>20 мин</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>соответствует</i>

2.4.	Выдача порций одинакового размера	<i>соблюдается</i>
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>соблюдается</i>
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соблюдается</i>
3. Обеспечение питьевого режима		
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>имеется</i>
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>имеется</i>
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещено</i>

Председатель комиссии _____ *Ш* Шикун Е.В.

Члены комиссии: _____ *Щ* Щепина К.А.

ф.и.о. Шикун Е.В. _____ *А* Акимов М.Б.
 _____ *В* (Валентина)

АКТ

г. Пермь

« 30 » 09 2022 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикун Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Щепина К.А. – ответственный за питание;

Фельдшер (по согласованию);

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствует/от /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>соответствует, только санитарное освещение все остальные объекты чисты</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдец, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>соответствует</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>чистые сухие</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>1 смена</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>20 мин</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>соответствует</i>

2.4.	Выдача порций одинакового размера	<i>соблюдается</i>
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>соблюдается</i>
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соблюдается</i>
3. Обеспечение питьевого режима		
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>имеется</i>
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>имеется</i>
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещено</i>

Председатель комиссии _____ *Ш* _____ Шидула Е.В.
 Члены комиссии: _____ *К* _____ Щепина К.А.
 _____ *Ф* _____ *С* _____
 _____ *В* _____

АКТ

г. Пермь

« 30 » сентября 2022 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикун Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Щепина К.А. – ответственный за питание;

Фельдшер (по согласованию);

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в месяц

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
1	2	3
1.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>имеется</i>
1.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	<i>соответствует</i>
1.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	<i>отсутствуют</i>
1.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>соответствует</i>
1.5.	Объем и вид пищевых отходов	<i>имеются</i>

	после приема пищи	
2.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	<i>имеется</i>
2.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	<i>имеется</i>
2.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	<i>имеется</i>
2.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	<i>имеется</i>
2.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	<i>имеется</i>
2.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>отсутствует</i>
2.7.	Журнал контроля закладки продуктов	<i>имеется</i>
2.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>имеется</i>
3.1.	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 и т.д.)	<i>имеется</i>
3.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	<i>есть в наличии</i>
3.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на	<i>имеется</i>

	официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
3.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещается</i>

Председатель комиссии _____ *[Signature]* Шидула Е.В.

Члены комиссии: _____ *[Signature]* Щепина К.А.

федерация _____ *(Сундеев А.В.)*

_____ *(Солтанов)*

но 30-09. не работает в настоящее время! [Signature]