

АКТ

г. Пермь

« 23 » 09 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикун Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

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	да
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	да
1.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	отсутствуют
1.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	соответствует
1.5.	Объем и вид пищевых отходов	соответствует

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

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

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

Члены комиссии: _____ *Притчина* _____ Притчина И.О.

_____ *Кизик* _____ Т.Н. Кизик

_____ *Соловьев* _____ *Соловьев В.Ч.*

АКТ

г. Пермь

« 06 » сентября 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикла Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

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>имеется</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетворяет</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>без сколов</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>соответствует</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>6</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>да</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>да</i>

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

Председатель комиссии _____ Шикла Е.В.

Члены комиссии: _____ Притчина И.О.

_____ Т.Н. Кизик
 _____ (Солсид)

АКТ

г. Пермь

« 13 » 09 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикун Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

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)	соответствуют
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	удовлетворительное
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетворительное
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	без сколов
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	из нержавеющей стали
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	6
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	да
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	да

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

Председатель комиссии _____ Шикула Е.В.

Члены комиссии: _____ Притчина И.О.

_____ Т.Н. Кизик

_____ Сивцова В.В.

Акт

г. Пермь

« 23 » 09 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шидула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чисты (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>удовлетворительно</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетворительно</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>(нет тарел)</i> <i>б/д сколов</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>из нержавеющей стали, чисты, сухие</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>6</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>да</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>да</i>

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

Председатель комиссии _____ *Ш* Шикова Е.В.

Члены комиссии: _____ *Притчина* Притчина И.О.

_____ *Кизик* Т.Н. Кизик
 _____ *Семашкина* В.С.

АКТ

г. Пермь

« 27 » сентября 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

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>исчезла</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетворительно</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>без сколов</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>соответствуют</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>6</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>да</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>да</i>

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

Председатель комиссии _____ Шикула Е.В.

Члены комиссии: _____ Притчина И.О.

_____ Т.Н. Кизик
 _____ (Слонова)