

## АКТ

г. Пермь

« 29 » сентября 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Оплетина Н.П. – 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	имеется
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	соответствует
1.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	отсутствует
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	имеется

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

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

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Шикула Е.В.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ Оплетина Н.П.

\_\_\_\_\_ (Кандыкова)  
 \_\_\_\_\_ (Великий)

# АКТ

г. Пермь

« 03 » 08 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шидула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Оплетина Н.П. – 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 чисты (т.п.)
	2	3
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
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, без остальных отсутствует</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>
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
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	соблюдается
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	соблюдается
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соблюдается
3. Обеспечение питьевого режима		
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	имеется
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	имеется
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	размещено

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Шикун Е.В.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ Оплетина Н.П.

\_\_\_\_\_ (Кандарова)  
 \_\_\_\_\_ (Сытник)

## АКТ

г. Пермь

« 10 » 09 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикун Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Оплетина Н.П. – 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
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
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, 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>
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
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* \_\_\_\_\_ Шидула Е.В.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ *О* \_\_\_\_\_ Оплетина Н.П.

\_\_\_\_\_ *Канз* \_\_\_\_\_ *Кандакова*  
 \_\_\_\_\_ *В. В. В.* \_\_\_\_\_

# АКТ

г. Пермь

« 17 » 09 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Оплетина Н.П. – 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
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
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, все остальное отсутствует</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>чисты, сухи</i>
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
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	соблюдается
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	соблюдается
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соблюдается
3. Обеспечение питьевого режима		
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	имеется
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	имеется
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	размещено

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Шикун Е.В.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ Оплетина Н.П.

\_\_\_\_\_ (Канарина)  
 \_\_\_\_\_ (Виноградова)

# АКТ

г. Пермь

« 24 » 09 2021 г.

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикун Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Оплетина Н.П. – 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
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Соответствует
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Соответствует только санитарная составляющая, все остальное соответствует
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	соответствует
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	чистые, сухие
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1 смена
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	20 мин.
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Соответствует

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

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Шикун Е.В.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ Оплетина Н.П.

\_\_\_\_\_ (Владимир)  
\_\_\_\_\_ (Владимир)