

Административный контроль за организацией питания

**Акт проверки
(1 раз в неделю)**

МАОУ СОШ «Петролеум+» г. Пермь

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«06» сентября 2021 г. № Дн.

Нами, членами комиссии в составе:

Мамашкина Ю.В. (ств. пометками ВСШ)
Минина С.А.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ СОШ «Петролеум+», ул. Мира, 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с 11 ч. 05 мин. до 11 ч. 40 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	раковины чисты мыло есть
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	Раздача закрыта стеклом, чиста, контрольные блюда есть
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	сан. состояние удов.
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	тарелки без сколов
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	приборы чистые, сухие
Контроль процесса накрывания и приема пищи		
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2смены	I-4 II-4
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	20 мин.
	Накрывание сотрудниками организатора питания	+
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	за 3 минуты маски, перчатки есть
	Выдача порций одинакового размера	одинаковые
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	уборка, обработка столов согласно графику
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	питьевой фонтан
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	доступ есть
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	-
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	-
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	-
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	-
	Журнал контроля работы рециркулятора	есть
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	ведется по графику

Заключение: Процесс обработки столов, проветривание соблюдается, обеденный зал находится в удовлетв. состоянии: столы чистые,

Члены комиссии: Мамашкина Ю.В. Минина С.А.

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МАОУ "СОШ "Петролеум +"

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«14» сентября 2021 г. № 5/1

Нами, членами комиссии в составе:

Машуржанова Ю.В., Жиланова О.А.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ "СОШ Петролеум +" Мира, 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с 11 ч. 00 мин. до 11 ч. 40 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Имеется
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	Раздача закрыта
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Соответствует
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Поцарабана
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Ложки, вилки чистые, сухие
Контроль процесса накрывания и приема пищи		
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2смены	4/4
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	да
	Накрывание сотрудниками организатора питания	накрывание организовано
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	маски, перчатки и шапочки
	Выдача порций одинакового размера	соответствует
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	наблюдается
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		
Соответствует требованиям		
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	питьевой фонтан
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	-
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	-
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	-
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	-
	Журнал контроля работы рециркулятора	да, имеется
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	правильно имеется

Заключение Имеется наличие питьевого фонтана. Направление за 5-7 минут до начала перемены.

Члены комиссии:

Машуржанова Ю.В. Маиз
Жиланова О.А. Жу

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МАОУ СОШ "Петролеум" г. Пермь

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«20» сентября 2011 г. № 8/1

Нами, членами комиссии в составе:

Минашова О.А.; Мамартаманов Ю.В.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ СОШ "Петролеум" г. Пермь, Мира, 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с *9* ч. *00* мин. до *10* ч. *00* мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Резул контр
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>Совм. зона в учебн. каб.</i>
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>Книжка имеет</i>
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>в учебн. каб.</i>
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>на столе</i>
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>чистые,</i>
Контроль процесса накрывания и приема пищи		
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	<i>4/4</i>
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	<i>20 мин</i>
	Накрывание сотрудниками организатора питания	<i>+</i>
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>за 5 мин</i> <i>+</i>
	Выдача порций одинакового размера	<i>+</i>
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>+</i>
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>+</i>
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>нет фонтан</i>
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>имеется</i>
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>-</i>
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>-</i>
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	<i>-</i>
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>ведется</i>
	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>содержится</i>
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>содержится</i>

Заключение *Сервировка столов выполнена, имеются средства индивидуальной защиты для приборов на каждом столе*

Члены комиссии:

Минашова О.А. Э.М.
Мамартаманов Ю.В. М.М.

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

№ МАОУ СОШ "Петролеум" +
 (Наименование ОУ, адрес ОУ)
 «27» сентября 2021 г. № 5/н

Нами, членами комиссии в составе:

Жушкова О.А.
Мамарданова Ю.В.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ СОШ "Петролеум" ч. Мира, 92
 (Наименование ОУ, адрес ОУ)

с 11 ч. 30 мин. до 12 ч. 20 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	составлено уведомление
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	книжка закрыта
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	составлено сооп
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	посуда без сколов
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	ложки, вилки сухие, мытые
Контроль процесса накрывания и приема пищи		
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2смены	4/4
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	20 мин
	Накрывание сотрудниками организатора питания	верно
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	верно
	Выдача порций одинакового размера	верно
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	наблюдает
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	мыется, соответствует требованиям
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	питьевой фонтан
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	—
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	—
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	—
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	—
	Журнал контроля работы рециркулятора	имеется
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала(после каждой смены)	берется

Заключение Мною вывешено в обеденном зале и стене замечаний не имеется.

Члены комиссии:
Жушкова О.А. гму
Мамарданова Ю.В. Мамарданова

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в месяц)

МАОУ «СОШ «Петролеум» г. Пермь.

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«21» сентября 2021 г. № 1

Нами, членами комиссии в составе:

Жигарева О.А (зав. шк)
 Мамарташова Ю.В (отв. по питанию)

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ «СОШ «Петролеум» г. Пермь, ул. Мира, 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с 13 ч. 00 мин. до 13 ч. 40 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Соблюдение рациона питания		
(Не реже 1 раза в месяц)	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Меню на 21.09.21. согласовано с директором, вывешено в об. зале, сайт-107. Одно утверд. меню.
	Блюда фактического питания по составу и выходу со-ответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного дневного меню	Все блюда по составу, выходу сайт-7 одно утверд. меню.
	Отсутствие в основном и дополнительное питания продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение N6[1])	В доп. питания отсут-ют запрещенные продукты
	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Выход всех блюд соответствует меню, бракераж пищи ведется бракер. комиссией
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5/
Полнота и своевременность заполнения документации		
(Не реже 1 раза в месяц)	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ведется ежедневно
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ведется ежедневно
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ведется ежедневно.
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ведется ежедневно.
	Журнал контроля закладки продуктов	Ведется м.р. работником, записи не ведутся 2 раз в неделю
	Журнал контроля проведения генеральных уборок	ежедневно
Не реже 1 раза в месяц	Наличие фактического меню в обеденном зале	Имеется

Заключение

Члены комиссии:

Жигарева О.А. З.м.ф.
 Мамарташова Ю.В. М.ш.м.ф.

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МБОУ СОШ № 1 Петропавловск Т

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«05» октября 2021 г. № 8/И

Нами, членами комиссии в составе:

Жидоманова О.А.

Маммадинова С.В.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МБОУ СОШ № 1 Петропавловск Т 2-й Перим., ул. Мира, 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с *10* ч. *50* мин. до *11* ч. *30* мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>Санит. зона соответствует</i>
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдов, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>Раздача закрыта стеклом</i>
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>+</i>
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>посуда без сколов</i>
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>тарелки, ложки чисты</i>
Контроль процесса накрывания и приема пищи		
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	<i>4/4</i>
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	<i>+</i>
	Накрывание сотрудниками организатора питания	<i>+</i>
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>+</i>
	Выдача порций одинакового размера	<i>+</i>
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>+</i>
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>сооб-ст. графикам</i>
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>фонтан питьевой</i>
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>+</i>
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>—</i>
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>—</i>
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	<i>—</i>
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>—</i>
	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>верещал</i>
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>верещал</i>

Заключение *Журналы заменены своевременно.*

Посуда чистая сухая

Члены комиссии:

Жидоманова О.А. Жу
Маммадинова С.В. Мамади

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МАОУ «СОШ Петролеум +»

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«17» октября 2021 г. № 8/н

Нами, членами комиссии в составе:

Иманова О.А.; Мамеджанова Ю.В.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ СОШ «Петролеум +» Мира, 92, корпус 1

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с 11 ч. 30 мин. до 12 ч. 15 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	удовл. сост.
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	+
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовл. сост.
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	+
Контроль процесса накрывания и приема пищи		
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	4/4
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	20 мин.
	Накрывание сотрудниками организатора питания	+
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	+(5 мин)
	Выдача порций одинакового размера	+
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	+
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	+
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	нет фонтанч
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	-
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	-
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	-
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	нет журнала
	Журнал контроля работы рециркулятора	есть журнал
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	соблюдается

Заключение: Журнал замены кипяченой воды своевременно, сотрудники работают в масках, перчатках, соблюдаются все

Члены комиссии:

Иманова О.А.
Мамеджанова Ю.В.

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МБОУ СОШ "Петропавловск"

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«22» октября 2021 г. № 5/н

Нами, членами комиссии в составе:

Ниланова О.А., Мамеджанова Ю.В.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МБОУ СОШ "Петропавловск" Мире, 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с *12* ч. *20* мин. до *13* ч. *20* мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>санитарное состояние удовлетворительно</i>
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдов, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>раздача закрыта стеклом</i>
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>+</i>
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>посуда чистая</i>
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>+</i>
Контроль процесса накрывания и приема пищи		<i>4/4</i>
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	<i>+</i>
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	<i>+</i>
	Накрывание сотрудниками организатора питания	<i>соответствует</i>
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>+</i>
	Выдача порций одинакового размера	<i>+</i>
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>+</i>
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соответс. требованиям</i>
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>фонтан питьевой</i>
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>+</i>
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>-</i>
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>-</i>
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	<i>-</i>
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>-</i>
	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>ведется</i>
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>имеется</i>

Заключение *Требования соблюдены. Санитарная зона в удовлетв. состоянии. Замечания отсутствуют.*

Члены комиссии:

Мамеджанова Ю.В. / Ниланова О.А. / [подпись]

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в месяц)

МАОУ «СШ № 1 Петрозаводск»

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«15» 10 г. № 10

Нами, членами комиссии в составе:

Мамартаманова Ю.В.
Минина О.А.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ «СШ № 1 Петрозаводск», корпус I, улица, 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с 10 ч. 50 мин. до 11 ч. 30 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Соблюдение рациона питания		
(Не реже 1 раза в месяц)	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Факт. меню на 05/10/2021 согт.-ет. 8дню Утвер. меню, вывешено в обед. зале
	Блюда фактического питания по составу и выходу со-ответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного дневного меню	Все блюда факт. меню на 05/10/21 согт.-ет по составу и выходу 8дню 12-дневного Утвер. меню.
	Отсутствие в основном и дополнительное питание продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение №6[1])	Запрещенные блюда не обнаружены в дет. питании
	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж блюд проверен комиссией, занесен в журнал в среднем. вых. блюд проверен - согт.-ет.
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	≈ 6%
Полнота и своевременность заполнения документации		
(Не реже 1 раза в месяц)	Гигиенический журнал (сотрудники)	Заполняется ежедневно
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заполняется ежедневно.
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заполняется ежедневно
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Проводится. Ежедневно комиссия
	Журнал контроля закладки продуктов	Заполняется дир. работником
	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Ежедневно заполняется
Не реже 1 раза в месяц	Наличие фактического меню в обеденном зале	Имеется

Заключение

Члены комиссии:

Минина О.А. МШ
Мамартаманова Ю.В. МШ

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МАОУ «СШ „Петропавловск“, 2 Перлин

(Наименование ОУ, адрес ОУ)
«10» класс 2021 г. № 574

Нами, членами комиссии в составе:

Мамарташова Ю.В. отв. по питанию

Мамашева О.А., зав. в/п корпус 1

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ «СШ „Петропавловск“, ул. Мира, 92, корпус 1

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с 10 ч. 05 мин. до 10 ч. 45 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	в удобств. составлен
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	имеется
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	состав. в удобств. состав.
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	+
Контроль процесса накрывания и приема пищи		
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	4, 4
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	20 мин.
	Накрывание сотрудниками организатора питания	накрывают с/с/р
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	имеется за 5 минут.
	Выдача порций одинакового размера	+
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	+
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	согласно инструкции
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	нет фонтан
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	доступна
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	—
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	—
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	—
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	—
	Журнал контроля работы рециркулятора	ведется
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	имеется

Заключение

Санитарная зона в удобств. составлен, обеденный зал в удобств. составлен, график уборки и проветрив. соблюдается

Члены комиссии:

Мамашева О.А. отв.

Мамарташова Ю.В. Мамаш

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в неделю)

МАОУ "СШ "Первоуральск" г. Пермь
 (Наименование ОУ, адрес ОУ)
 «18» января 2014 г. № 14

Нами, членами комиссии в составе:

Мамонтова Ю.В.
Минаева О.А.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ "СШ "Первоуральск" г. Пермь

с 11 ч. 15 мин. до 12 ч. 00 мин.

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

ул. Мира, 92

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Контроль эстетического и санитарного состояния		
(Не реже 1 раза в неделю)	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>Много посуды, мыла, полотенец, санит. сост. уде</i>
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блочков, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>Всего блочков, санит. сост. уде</i>
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>сост. уде</i>
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>тарелки без сколов и трещин</i>
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>приборы чистые, сухие</i>
Контроль процесса накрывания и приема пищи		
(Не реже 1 раза в неделю)	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	<i>1 см 3 1/2 см 5</i>
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 Мин.)	<i>20 мин.</i>
	Накрывание сотрудниками организатора питания	<i>вс</i>
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>вс</i>
	Выдача порций одинакового размера	<i>+</i>
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>вс</i>
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>в сост. с графиком</i>	
Обеспечение питьевого режима		
(Не реже 1 раза в неделю)	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>фонтанчик</i>
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>вс</i>
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>—</i>
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>—</i>
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	<i>—</i>
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>—</i>
	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>вс</i>
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>вс</i>

Заключение *Требования соблюдаются, обработка ведется по графику, все в порядке*

Члены комиссии:
Мамонтова Ю.В.
Минаева О.А.

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в месяц)

МАОУ «СОШ. Петролеуцк»

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

«10» ноября 2021 г. № 8/н

Нами, членами комиссии в составе:

Шмакова О.А. (Завед. п/п)

Мамарташова Ю.В. (отв. по питанию)

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

МАОУ «СОШ. Петролеуцк» улица, 92

(Наименование ОУ, адрес ОУ)

с 10 ч. 05 мин. до 10 ч. 45 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№	Объекты контроля	Результат контроля
Соблюдение рациона питания		
(Не реже 1 раза в месяц)	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	меню на 10.11.21 состав. 5-му дня утвержд. меню. Вывешено в обед. зале на стене
	Блюда фактического питания по составу и выходу со-ответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного дневного меню	Блюда факт. питания соответствуют 3-му примерно 12-дн. меню
	Отсутствие в основном и дополнительное питание продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение N6[1])	Доп. питание отсутствует
	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракеражный журнал ведется туда вносит оценку готовности блюд и т.д. (состав, солен, вкус)
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	7%
Полнота и своевременность заполнения документации		
(Не реже 1 раза в месяц)	Гигиенический журнал (сотрудники)	Заполняется ежедневно
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ежедневное заполнение
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ведется, пишется
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	заполняется в соответствии с графиком питания
	Журнал контроля закладки продуктов	заполняется мер. работником
Не реже 1 раза в месяц	Журнал контроля проведения генеральных уборок	заполняют ежедневно
	Наличие фактического меню в обеденном зале	фактическое меню, спортивное и легкая еда (состав А.В. вывешено в обед. зале)

Заключение

замечаний отсутствует. Доп. питание отсутствует. Блюда соответствуют примерно 12-дн. меню

Члены комиссии:

Мамарташова Ю.В. мам
Шмакова О.А. ШМ