

**АКТ**

контроля состояния пищеблока муниципальной образовательной организации, подведомственной МО Управления образованием городского округа Красноуфимск, с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №9», ул. Риммы Горбуновой, 13  
(наименование образовательной организации)

«27» декабря 2024 г.

4

Объект	Соответствует/не соответствует	Комментарий, примечание, рекомендации образовательному учреждению / ООО «КОП»
1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Транспортировка и приемка пищевой продукции:	Соответствует	
1.1. Требования к транспорту.	Соответствует	
1.2. Требования к персоналу.	Соответствует	
1.3. Требования к продукции.	Соответствует	
2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:	Соответствует	
2.1. Наличие недельного меню с учетом основ рационального питания детей, наличие на каждое блюдо технологических карт.	Соответствует	
2.2. Контроль за выполнением технологии приготовления блюд.	Соответствует	
2.3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее разделки.	Соответствует	
2.4. Контроль за проведением бракеража готовой пищи.	Соответствует	
2.5. Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи.	Соответствует	
2.6. Контроль за выполнением норм питания детей.	Соответствует	
3. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.	Соответствует	
3.1. Состояние и содержание помещений.	Соответствует	
3.2. Состояние и исправность технологического оборудования.	Соответствует	
3.3. Наличие, достаточность и состояние инвентаря.	Соответствует	
4. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:	Соответствует	

4.1. Предварительные и периодические медицинские осмотры.	Соответствует
4.2. Гигиеническое обучение и аттестация.	Соответствует
4.3. Вакцинация.	Соответствует
4.4. Ежедневные осмотры перед началом работы.	Соответствует
4.5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.	Соответствует
4.6. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.	Соответствует
5. Проведение уборки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	Соответствует
5.1. Санитарное состояние помещений, качество уборки и дезинфекции, соблюдение требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря.	Соответствует
6. Проведение производственного контроля.	Соответствует
7. Контроль за организацией питьевого режима.	Соответствует

Подписи членов комиссии:

от образовательного учреждения

Директор МАОУ СШ № 9 \_\_\_\_\_ А. Д. Ронкин

Социальный педагог \_\_\_\_\_ О. П. Гордеева

от здравоохранения \_\_\_\_\_ Т. Д. Старцева

иные \_\_\_\_\_ А. С. Кнорр  
 \_\_\_\_\_ Т. Н. Багыкова

С актом ознакомлены: \_\_\_\_\_



АКТ

контроля состояния пищеблока муниципальной образовательной организации, подведомственной МО Управления образования городского округа Красноуфимск, с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №9», ул. Селекционная, 22  
(наименование образовательной организации)

«27» сентября 2024 г.

4

Объект	Соответствует/не соответствует	Комментарий, примечание, рекомендации образовательному учреждению / ООО «КОП»
1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Транспортировка и приемка пищевой продукции:	Соответствует	
1.1. Требования к транспорту.	Соответствует	
1.2. Требования к персоналу.	Соответствует	
1.3. Требования к продукции.	Соответствует	
2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:	Соответствует	
2.1. Наличие недельного меню с учетом основ рационального питания детей, наличие на каждое блюдо технологических карт.	Соответствует	
2.2. Контроль за выполнением технологии приготовления блюд.	Соответствует	
2.3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее разделкой.	Соответствует	
2.4. Контроль за проведением бракеража готовой пищи.	Соответствует	
2.5. Контроль за оборотом и условиями хранения суточных проб готовой пищи.	Соответствует	
2.6. Контроль за выполнением норм питания детей.	Соответствует	
3. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.	Соответствует	
3.1. Состояние и содержание помещений.	Соответствует	
3.2. Состояние и исправность технологического оборудования.	Соответствует	
3.3. Наличие, достаточность и состояние инвентаря.	Соответствует	
4. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация.	Соответствует	



4.1. Предварительные и периодические медицинские осмотры.	Соответствует
4.2. Гигиеническое обучение и аттестация.	Соответствует
4.3. Вакцинация.	Соответствует
4.4. Ежедневные осмотры перед началом работы.	Соответствует
4.5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.	Соответствует
4.6. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.	Соответствует
5. Проведение уборки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:	Соответствует
5.1. Санитарное состояние помещений, качество уборки и дезинфекции, соблюдение требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря.	Соответствует
6. Проведение производственного контроля.	Соответствует
7. Контроль за организацией питьевого режима.	Соответствует

Подписи членов комиссии:

от образовательного учреждения

Директор MAOY CII № 9

А. Д. Ронкин

Учитель начальных классов

Л. Г. Останина

от здравоохранения

Фельдшер

иные

Бухгалтер

Председатель профкома

С актом ознакомлены:

М.В. Танаева

А.С. Кнорр

Г. Н. Батыкова

