

**АКТ**  
**контроля состояния пищеблока муниципальной 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 » февраля 20 26 г.

Объект	Соответствует/не соответствует	Комментарий, примечание, рекомендации образовательному учреждению / ООО «КОЦ»
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 раздачи.	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 MAOU СШ № 9

Д. Г. Ронкин

Учитель начальных классов

Д. Г. Останина

от здравоохранения

Фельдшер

М.В. Танаева

иные

Бухгалтер

Я. М. Рудакова

Председатель профкома

Т. Н. Батыкова

С актом ознакомлены:



**АКТ**  
**контроля состояния пищеблока муниципальной образовательной организации, подведомственной МОУ 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 » апреля 20 26 г.

<b>Объект</b>	<b>Соответствует/не соответствует</b>	<b>Комментарий, примечание, рекомендации образовательному учреждению / ООО «КОЦ»</b>
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 раздачи.	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, мелкосмотря, 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 MAOU СШ № 9

Социальный педагог

от здравоохранения

иные

С актом ознакомлены:



А. Д. Ронкин

О. П. Гордеева

Медсестра

Бухгалтер

Председатель профкома

Т. Г. Старцева

Я. М. Рудакова

Т. Н. Батыкова