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. Селекционная, 22
(наименование образовательной организации)

«31» января 2024 г.

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.Требование к персоналу.	Соответствует	
1.3. Требование 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 раздачей.	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 выполнение 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

Учитель начальных классов _____ Л. Г. Останина

от здравоохранения Медсестра _____ А.В. Саркеева

иные Бухгалтер _____ С.М. Русинова

Председатель профкома _____ Т. Н. Батыкова

С актом ознакомлены:_____

_____

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)

«31» января 2024 г.

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.Требование к персоналу.	Соответствует	
1.3. Требование 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 раздачей.	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 выполнение 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 Медсестра _____ Т. Г. Старцева

иные Бухгалтер _____ С.М. Русинова

Родитель _____ А.З. Мигранова

С актом ознакомлены:_____

_____