

АКТ

контроли 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)

« 30 » сентября 2025 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. 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 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 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:		
4.1. Предварительные и периодические медицинские осмотры.		
4.2. Гигиеническое обучение и аттестация.		
4.3. Вакцинация.		
4.4. Ежедневные осмотры перед началом работы.		
4.5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.		
4.6. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.		
5. Проведение уборки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:		
5.1. Санитарное состояние помещений, качество уборки и дезинфекции, соблюдение требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря.		
6. Проведение производственного контроля.		
7. Контроль за организацией питьевого режима.		

Подписи членов комиссии:

от образовательного учреждения

Директор MAOU CШ № 9

Учитель начальных классов

от здравоохранения

иные

Председатель профкома

С актом ознакомлены:



А. Д. Ронкин

Л. Г. Останина

Фельдшер

Бухгалтер

М.В. Танаева

А.С. Кнорр

Т. Н. Батыкова

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)

« 30 » сентября 20 25 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. 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 разделоч.	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

Социальный педагог

от здравоохранения

иные

Медсестра

Бухгалтер

Председатель профкома

С актом ознакомлены:

А. Д. Ронкин

О. П. Гордеева

Т. Г. Старцева

А. С. Кнорр

Т. Н. Батыкова