

АКТ
проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока

«18» ноября 2024г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии:

Дмитриева И. А. - ответ за орган. питание

Члены комиссии: Обухова Н. Б. - председ. Управления Совета ОУ

Заранева Н. С. - родитель, Кенчукова Н. С. - родитель,

Васильева Т. В. - родитель

В присутствии: пед. Труфановой Л. В. духовного
работника - Кромовой Е. В.

Составила настоящий акт о проверке санитарно-гигиенического состояния пищеблока
МБОУ «Стенуринская СОШ»:

№	Содержание проверки	Результат проверки
1. Санитарное состояние оборудования		
1.1	Электрическая плита:	
	- состояние нагревательных элементов	<u>удов.</u>
	- состояние духового шкафа	<u>удов.</u>
	- чистота пола вокруг плиты	<u>чистый</u>
	- чистота вытяжки	<u>чистые</u>
1.2	Холодильные камеры:	
	- своевременность разморозки	<u>своеврем. (журнал)</u>
	- результат обработки	<u>своеврем.</u>
	- соблюдение температурного режима	<u>соблюдается</u>
	- наличие маркировки	<u>в наличии</u>
1.3	Состояние вытяжной вентиляции	
	- санитарное состояние	<u>удов.</u>
	- проведение очистки вентиляции	<u>проводит.</u>
1.5	Хранение суточной пробы	
	- состояние холодильной камеры для хранения СП	<u>удов.</u>
	- состояние емкостей для хранения СП	<u>удов.</u>
	- наличие сопроводительной информации к отбору СП	<u>в наличии</u>
1.6	Состояние разделочных досок для вареной и сырой продукции	
	- наличие маркировки	<u>в наличии</u>
	- соответствие количественному требованию	<u>соот - ет.</u>
	- правильность обработки и хранения РД	<u>соблюдается</u>
	- наличие трещин, шербинок	<u>отсутств.</u>
1.7	Состояние кухонных ножей	
	- наличие маркировки	<u>в наличии</u>
	- соответствие количественному требованию	<u>соот - ся.</u>

	- правильность обработки и хранения КН	соблюдается
	- состояние держателей для КН	удовлет.
1.8	Состояние контрольно-измерительного оборудования (весы)	соот-ет.
	- соответствие количественному требованию	в наличии
	- наличие сертификата по проверке	
1.9	Состояние технологического оборудования	в наличии
	-наличие маркировки	
	- соответствие количественному требованию	соот-ет.
	-санитарное состояние	удовлет.
1.10	Состояние производственных столов	
	-наличие маркировки	в наличии
	- соответствие количественному требованию	соот-ет.
	-санитарное состояние	удовлет.
1.11	Хранение хлеба	удовлет.
	- санитарное состояние	в наличии
	- наличие маркировки	удовлет.
	- состояние стола для нарезки хлеба	удовлет.
	- состояние ножа и доски с маркировкой	удовлет.
2. Уборочный инвентарь		
2.1	Состояние ветоши:	
	- наличие маркировки	в наличии
	- санитарное состояние	удовлет.
	- качество обработки и дезинфекции ветоши	соот-ет.
2.2	Состояние уборочного инвентаря	
	- наличие маркировки	в наличии
	- соответствие количественному требованию	соот-ет.
	- санитарное состояние	удовлет.
	- соблюдение требований к хранению	соблюд.
2.3	Состояние раковин для мытья рук	
	- наличие маркировки	в наличии
	- соответствие количественному требованию	соот-ет.
	- санитарное состояние	удовлет.
	-наличие жидкого мыла и бумажных полотенец	в наличии
2.4	Состояние кухонной и столовой посуды	
	- соответствие количественному требованию	соот-ет.
	- соблюдение обработки(график)	соблюд.
	- санитарное состояние стеллажей для сушки посуды	удовлет.
2.5	Наличие моющих средств для мытья посуды:	
	- сертификат соответствия.	в наличии
2.6	Наличие посудомоечных ванн, их состояние	в наличии, удовлет.
2.7	Общее санитарное состояние пищеблока	удовлет.
3. Одежда работников пищеблока		
3.1	Наличие спецодежды	
	- наличие головного убора, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки)	в наличии
	- наличие маркировки для спецодежды	в наличии

	- наличие спецодежды для уборки пищеблока	в наличии удовлетв.
	- состояние спецодежды	
4. Документация		
4.1	Наличие документации	в наличии
	- гигиенический журнал (сотрудники)	
	- журнал учета температурного режима холодильного оборудования	в наличии
	- журнал бракеража готовой продукции	в наличии
	- журнал скоропортящейся продукции	в наличии
	- журнал витаминизации третьих блюд	в наличии
	- журнал проведения генеральной уборки	в наличии
	- технологические карты приготовления блюд	в наличии
	- журнал пищевых отходов	в наличии
	- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	в наличии
	- правильность ведения документации	сост - ет
5. Выполнение требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности		
5.1	Наличие инструкций по ОТ и ТБ	в наличии
5.2	Наличие инструкций по СанПиН	в наличии
5.3	Соблюдения требований инструкций	соблюд.

Выводы:

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока: удовлетв.

удовлетворительное (неудовлетворительное)

Дата « 18. » 11. 2024 г.

Ознакомлены:

Председатель комиссии: Дмитриева И. А.
(подпись) (ФИО)

Члены комиссии:

Обухова Н. Б.
Баранова Н. С.
Калашова И. С.
Васильева Т. В.
(подпись) (ФИО)

Кравцова Е. О.
(подпись) (ФИО)

Трафимов И. В.
(подпись) (ФИО)