

АКТ
проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока

«25» октября 2024 г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии:

Аммуриева И.А. - ответ. за орган. питания

Члены комиссии: *Обухова Н.В. - председ. Управления по Службам*

Баранова Н.С. - родитель, Калмыкова М.С. - родитель;

Васильева Т.В. - родитель

в присутствии: *повара: Федорина Л.В., кухонной*

работника - Кривоной Е.О.

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

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

	- 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	в наличии
1.9	Состояние технологического оборудования	в наличии
	-наличие маркировки	соот-ет
	- соответствие количественному требованию	удовл.
	-санитарное состояние	
1.10	Состояние производственных столов	в наличии
	-наличие маркировки	соот-ет
	- соответствие количественному требованию	удовл.
	-санитарное состояние	
1.11	Хранение хлеба	удовл.
	- санитарное состояние	в наличии
	- наличие маркировки	удовл.
	- состояние стола для нарезки хлеба	удовл.
	- состояние ножа и доски с маркировкой	удовл.
2. Уборочный инвентарь		
2.1	Состояние ветоши:	в наличии
	- наличие маркировки	удовл.
	- санитарное состояние	соот-ет
	- качество обработки и дезинфекции ветоши	
2.2	Состояние уборочного инвентаря	в наличии
	- наличие маркировки	соот-ет
	- соответствие количественному требованию	удовл.
	- санитарное состояние	соблюд.
	- соблюдение требований к хранению	
2.3	Состояние раковин для мытья рук	в наличии
	- наличие маркировки	соот-ет
	- соответствие количественному требованию	удовл.
	- санитарное состояние	в наличии
	-наличие жидкого мыла и бумажных полотенец	
2.4	Состояние кухонной и столовой посуды	соот-ет
	- соответствие количественному требованию	соблюд.
	- соблюдение обработки(график)	удовл.
	- санитарное состояние стеллажей для сушки посуды	
2.5	Наличие моющих средств для мытья посуды:	в наличии
	- сертификат соответствия.	
2.6	Наличия посудомоечных ванн, их состояние	в налич. удовл.
2.7	Общее санитарное состояние пищеблока	удовл.
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 удовлет
	- состояние спецодежды	
4. Документация		
4.1	Наличие документации	в наличии в наличии в наличии в наличии в наличии в наличии в наличии в наличии есть - есть
	- гигиенический журнал (сотрудники)	
	- журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	- журнал бракеража готовой продукции	
	- журнал скоропортящейся продукции	
	- журнал витаминизации третьих блюд	
	- журнал проведения генеральной уборки	
	- технологические карты приготовления блюд	
	- журнал пищевых отходов	
	- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
	- правильность ведения документации	
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: *удовлет.*
удовлетворительное (неудовлетворительное)

Дата «25» октября 202 4 г.

Знакомлены:

Председатель комиссии: *Дмитриева И.Т.*
 (подпись) (Ф.И.О.)

Члены комиссии:

<u><i>Обухова Н.Б.</i></u>	<u>Обухова Н.Б.</u>
<u><i>Баранова Н.С.</i></u>	<u>Баранова Н.С.</u>
<u><i>Кельцова М.С.</i></u>	<u>Кельцова М.С.</u>
<u><i>Васильева Р.В.</i></u>	<u>Васильева Р.В.</u>
(подпись)	(Ф.И.О.)
<u><i>Кримова Е.О.</i></u>	<u>Кримова Е.О.</u>
(подпись)	(Ф.И.О.)
<u><i>Трифорова Л.В.</i></u>	<u>Трифорова Л.В.</u>