

АКТ

ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

от «11» января 2022 г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Лих Елена Андреевна
Александрова Александра Андреевна
Суворова Елена Викторовна
Льянова Елена Владимировна

составила настоящий акт о проверке санитарного состояния пищеблока:

№ п/п	Проверяемые показатели	Результаты проверки
I. Состояние оборудования		
1.1.	Электрическая плита:	
	❖ состояние нагревательных элементов;	удовлетворительно
	❖ состояние духового шкафа;	удов.
	❖ состояние диэлектрического коврика;	удов.
	❖ состояние заземления корпуса электроплиты	удов.
1.2.	Холодильники:	
	❖ своевременность разморозки;	в наличии.
	❖ результат обработки;	соблюдается.
	❖ соблюдение температурного режима;	соблюдается
	❖ наличие маркировки	в наличии
1.3.	Приточно-вытяжная вентиляция	
	❖ санитарное состояние;	удов.
	❖ проведение очистки вентиляции	проводится
1.3.	Хранение суточной пробы:	
	❖ состояние контейнеров для хранения СП;	удов.
	❖ состояние ёмкостей для хранения СП;	удов.
	❖ наличие сопроводительной информации к отбору СП	в наличии
1.4.	Состояние разделочных досок для сырой и варёной продукции:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ соответствие количественному требованию;	соответствует.
	❖ правильность обработки и хранения РД;	соблюдается
	❖ состояние держателей для РД;	удов.

	❖ наличие трещин, щербинок	отсутствуют.
1.5.	Состояние кухонных ножей:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии.
	❖ соответствие количественному требованию;	соответствует.
	❖ правильность обработки и хранения КН;	соблюдается.
	❖ состояние держателей для КН	удоб.
1.6.	Состояние контрольно-измерительного оборудования (весы):	
	❖ наличие маркировки;	в наличии.
	❖ соответствие количественному требованию;	соответствует.
	❖ наличие сертификата (удостоверения) по поверке	в наличии.
1.7.	Состояние производственных столов:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии.
	❖ соответствие количественному требованию;	соответствует.
	❖ санитарное состояние	удоб.
1.8.	Состояние технологического оборудования:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии.
	❖ соответствие количественному требованию;	соответствует.
	❖ санитарное состояние	удоб.
1.9.	Состояние ванн и котлов для обработки продуктов питания и мытья рук:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии.
	❖ соответствие количественному требованию;	соотв.-ет.
	❖ санитарное состояние	удоб.
1.10.	Состояние шкафа для хранения хлеба:	
	❖ наличие вентиляционных отверстий;	в наличии
	❖ санитарное состояние;	удоб.
	❖ наличие средств для обработки поверхности шкафа	в наличии.
II. Уборочный инвентарь		
2.1.	Состояние уборочного инвентаря:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ соответствие количественному требованию;	соот-ет.
	❖ санитарное состояние;	удоб.
	❖ соблюдение требований к хранению	соблюдается.
2.2.	Состояние ветоши:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ санитарное состояние;	удоб.
	❖ наличие ёмкостей для обработки	в наличии
2.3.	Состояние вёдер:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ санитарное состояние;	удоб.
	❖ своевременный вынос отходов	своевр.-вт.

III. Одежда работников пищеблока		
3.1.	Наличие спецодежды:	
	❖ головной убор;	в наличии
	❖ халат для уборки помещения;	в наличии.
	❖ фартуки;	в наличии.
3.2.	Состояние спецодежды	удоб.
IV. Документация		
4.1.	Наличие документации:	
	❖ гигиенический журнал (сотрудники)	в наличии.
	❖ журнал учёта температурного режима холодильного оборудования пищеблока;	в наличии.
	❖ журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	в наличии
	❖ журнал бракеража готовой пищевой продукции;	в наличии
	❖ журнал учёта отходов (мясо, овощи);	в наличии.
	❖ журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	в наличии.
	❖ график закладки продуктов	в наличии.
V. Выполнение инструкций по ОТ и ТБ		
5.1.	Наличие инструкций по ОТ и ТБ	в наличии
5.2.	Наличие инструкций по СанПиН	в наличии.
5.3.	Соблюдение требований инструкций	соблюдают

Дата 21.01.2022г

Ознакомлены:

Суворова Елена Викторовна
Дух Елена Андреевна
Антомова Анастасия Николаевна
Тянова Елена Владимировна
Берунов Павел Михайлович
Терехинский Павел Леонидович
Попова Татьяна Александровна