

# АКТ ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

от «28» марта 20 24 г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель - Ирина Ивановна Бинадрова,  
Члены комиссии: Романов Михаил Михайлович, Боброва Анна  
Александровна,

составила настоящий акт о проверке санитарного состояния пищеблока:

№ п/п	Проверяемые показатели	Результаты проверки
<b>I. Состояние оборудования</b>		
1.1.	Электрическая плита:	
	❖ состояние нагревательных элементов;	норма, в рад
	❖ состояние духового шкафа;	норма
	❖ состояние диэлектрического коврика;	норма
	❖ состояние заземления корпуса электроплиты	в рад
1.2.	Холодильники:	
	❖ своевременность разморозки;	выполнено
	❖ результат обработки;	норма
	❖ соблюдение температурного режима;	выполнено
	❖ наличие маркировки	норма
1.3.	Приточно-вытяжная вентиляция	
	❖ санитарное состояние;	норма
	❖ проведение очистки вентиляции	выполнено
1.3.	Хранение суточной пробы:	
	❖ состояние контейнеров для хранения СП;	удовлетв.
	❖ состояние ёмкостей для хранения СП;	норма




	❖ наличие сопроводительной информации к отбору СП	н т р р р р р
1.4.	Состояние разделочных досок для сырой и варёной продукции:	
	❖ наличие маркировки;	н т р р р р р
	❖ соответствие количественному требованию;	р р р р р р р р р р р
	❖ правильность обработки и хранения РД;	р р р р р р р р р р
	❖ состояние держателей для РД;	н т р р р р р
	❖ наличие трещин, щербинок	н р р
1.5.	Состояние кухонных ножей:	
	❖ наличие маркировки;	н т р р р р р
	❖ соответствие количественному требованию;	р р р р р р р р р р р
	❖ правильность обработки и хранения КН;	р р р р р р р р р р р
	❖ состояние держателей для КН	н т р р р р р
1.6.	Состояние контрольно-измерительного оборудования (весы):	
	❖ наличие маркировки;	н т р р р р р
	❖ соответствие количественному требованию;	р р р р р р р р р р р
	❖ наличие сертификата (удостоверения) по поверке	р р р р р р р р р р р
1.7.	Состояние производственных столов:	
	❖ наличие маркировки;	н т р р р р р
	❖ соответствие количественному требованию;	р р р р р р р р р р р
	❖ санитарное состояние	н т р р р р р
1.8.	Состояние технологического оборудования:	
	❖ наличие маркировки;	н т р р р р р
	❖ соответствие количественному требованию;	р р р р р р р р р р р
	❖ санитарное состояние	н т р р р р р
1.9.	Состояние ванн и котлов для обработки продуктов питания и мытья рук:	
	❖ наличие маркировки;	н т р р р р р
	❖ соответствие количественному требованию;	р р р р р р р р р р р
	❖ санитарное состояние	н т р р р р р
1.10.	Состояние шкафа для хранения хлеба:	
	❖ наличие вентиляционных отверстий;	н т р р р р р
	❖ санитарное состояние;	н т р р р р р
	❖ наличие средств для обработки поверхности	н т р р р р р

	шкафа	
<b>II. Уборочный инвентарь</b>		
2.1.	Состояние уборочного инвентаря:	
	❖ наличие маркировки;	н.т.е.е.е.е.е.
	❖ соответствие количественному требованию;	е.е.е.е.е.е.е.е.е.е.е.
	❖ санитарное состояние;	н.т.е.е.е.е.е.
	❖ соблюдение требований к хранению	е.е.е.е.е.е.е.е.е.
2.2.	Состояние ветоши:	
	❖ наличие маркировки;	н.т.е.е.е.е.е.
	❖ санитарное состояние;	е.е.е.е.е.е.е.е.е.е.е.
	❖ наличие ёмкостей для обработки	н.т.е.е.е.е.е.
2.3.	Состояние вёдер:	
	❖ наличие маркировки;	н.т.е.е.е.е.е.
	❖ санитарное состояние;	е.е.е.е.е.е.е.е.е.е.е.
	❖ своевременный вынос отходов	е.е.е.е.е.е.е.е.е.
<b>III. Одежда работников пищеблока</b>		
3.1.	Наличие спецодежды:	
	❖ головной убор;	н.т.е.е.е.е.е.
	❖ халат для уборки помещения;	н.т.е.е.е.е.е.
	❖ фартуки;	н.т.е.е.е.е.е.
3.2.	Состояние спецодежды	н.т.е.е.е.е.е.
<b>IV. Документация</b>		
4.1.	Наличие документации:	
	❖ гигиенический журнал (сотрудники)	е.е.е.е.е.е.е.е.е.е.е.
	❖ журнал учёта температурного режима холодильного оборудования пищеблока;	е.е.е.е.е.е.
	❖ журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	е.е.е.е.е.е.
	❖ журнал бракеража готовой пищевой продукции;	е.е.е.е.е.е.
	❖ журнал учёта отходов (мясо, овощи);	е.е.е.е.е.е.
	❖ журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	е.е.е.е.е.е.
	❖ график влажной уборки всех помещений пищеблока	е.е.е.е.е.е.
<b>V. Выполнение инструкций по ОТ и ТБ</b>		





5.1.	Наличие инструкций по ОТ и ТБ	НМРДБЕР
5.2.	Наличие инструкций по СанПиН	НМРДБЕР
5.3.	Соблюдение требований инструкций	ВДБЛОДГАБЕР
5.4.	Журнал учёта времени работы облучателя-рециркулятора воздуха ультрафиолетового бактерицидного	ВЗДРБЕР

Дата: 25 марта 2024

**Члены комиссии:**

Боброва А.А.   
 Таиенко Ю.И.   
 Семин К.Г. 

**Ознакомлены:**

Филимова Е.Т.   
 Шапорова Е.А.   
 Карамзина И.П.   
 Филимова З.А.   
 Кашина А.В. 