

**АКТ  
ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА**

от «28» марта 2024 г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Чернышев Иван Владимирович  
Щербова Анна Владимировна  
Дань Екатерина Владимировна  
Сурова Елена Викторовна

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;	удовл.
	❖ состояние духового шкафа;	удовл.
	❖ состояние диэлектрического коврика;	удовл.
	❖ состояние заземления корпуса электроплиты	удовл.
1.2.	Холодильники:	
	❖ своевременность разморозки;	в наличии
	❖ результат обработки;	своевременное
	❖ соблюдение температурного режима;	соблюдается
	❖ наличие маркировки	в наличии
1.3.	Приточно-вытяжная вентиляция	
	❖ санитарное состояние;	удовл.
	❖ проведение очистки вентиляции	проводится
1.3.	Хранение суточной пробы:	
	❖ состояние контейнеров для хранения СП;	удовл.

	❖ состояние ёмкостей для хранения СП;	удовлет.
	❖ 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;	соответ.
	❖ правильность обработки и хранения РД;	соблюдается
	❖ состояние держателей для РД;	удовл.
	❖ наличие трещин, щербинок	отсутст.
1.5.	Состояние кухонных ножей:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ соответствие количественному требованию;	соответет.
	❖ правильность обработки и хранения КН;	соблюдается
	❖ состояние держателей для КН	удовл.
1.6.	Состояние контрольно-измерительного оборудования (весы):	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ соответствие количественному требованию;	соответет.
	❖ наличие сертификата (удостоверения) по поверке	в наличии
1.7.	Состояние производственных столов:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ соответствие количественному требованию;	соответет.
	❖ санитарное состояние	удовлет.
1.8.	Состояние технологического оборудования:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ соответствие количественному требованию;	соответет.
	❖ санитарное состояние	удовлет.
1.9.	Состояние ванн и котлов для обработки продуктов питания и мытья рук:	
	❖ наличие маркировки;	в наличии
	❖ соответствие количественному требованию;	соответет.
	❖ санитарное состояние	удовлет.
1.10.	Состояние шкафа для хранения хлеба:	

	❖ наличие вентиляционных отверстий;	<i>в наличии</i>
	❖ санитарное состояние;	<i>удовлет.</i>
	❖ наличие средств для обработки поверхности шкафа	<i>в наличии</i>
<b>II. Уборочный инвентарь</b>		
2.1.	Состояние уборочного инвентаря:	
	❖ наличие маркировки;	<i>в наличии</i>
	❖ соответствие количественному требованию;	<i>соответст.</i>
	❖ санитарное состояние;	<i>удовлет.</i>
	❖ соблюдение требований к хранению	<i>соблюдается</i>
2.2.	Состояние ветоши:	
	❖ наличие маркировки;	<i>в наличии</i>
	❖ санитарное состояние;	<i>удовлетв.</i>
	❖ наличие ёмкостей для обработки	<i>в наличии</i>
2.3.	Состояние вёдер:	
	❖ наличие маркировки;	<i>в наличии</i>
	❖ санитарное состояние;	<i>удовлет.</i>
	❖ своевременный вынос отходов	<i>своевременный</i>
<b>III. Одежда работников пищеблока</b>		
3.1.	Наличие спецодежды:	
	❖ головной убор;	<i>в наличии</i>
	❖ халат для уборки помещения;	<i>в наличии</i>
	❖ фартуки;	<i>в наличии</i>
3.2.	Состояние спецодежды	
<b>IV. Документация</b>		
4.1.	Наличие документации:	
	❖ гигиенический журнал (сотрудники)	<i>в наличии</i>
	❖ журнал учёта температурного режима холодильного оборудования пищеблока;	<i>в наличии</i>
	❖ журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	<i>в наличии</i>
	❖ журнал бракеража готовой пищевой продукции;	<i>в наличии</i>
	❖ журнал учёта отходов (мясо, овощи);	<i>в наличии</i>

	❖ журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	в наличии
	❖ график влажной уборки всех помещений пищеблока	в наличии
<b>V. Выполнение инструкций по ОТ и ТБ</b>		
5.1.	Наличие инструкций по ОТ и ТБ	в наличии
5.2.	Наличие инструкций по СанПиН	в наличии
5.3.	Соблюдение требований инструкций	соблюдается
5.4.	Журнал учёта времени работы облучателя-рециркулятора воздуха ультрафиолетового бактерицидного	в наличии

Дата: 28 марта 2024г.

Члены комиссии: Червошова Елена Владимировна  
Червошова Елена Владимировна  
Суворова Елена Викторовна  
Дан Наталья Владимировна

Ознакомлены:  
Лущева З.Б.  
Васильченко И.Б.  
Гришина Л.