

АКТ ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

от «12» ноября 20 24 г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель - Елена Васильевна Филандьева,
Алимова Анна Ивановна, Фрицкова
Ирина Сергеевна

составила настоящий акт о проверке санитарного состояния пищеблока:

№ п/п	Проверяемые показатели	Результаты проверки
I. Состояние оборудования		
1.1.	Электрическая плита:	
	❖ состояние нагревательных элементов;	<u>чистые, в работ. состоянии</u>
	❖ состояние духового шкафа;	<u>чистый</u>
	❖ состояние диэлектрического коврика;	<u>чистый</u>
	❖ состояние заземления корпуса электроплиты	<u>в рабочем состоянии</u>
1.2.	Холодильники:	
	❖ своевременность разморозки;	<u>своевременно</u>
	❖ результат обработки;	<u>чистые</u>
	❖ соблюдение температурного режима;	<u>соблюдается</u>
	❖ наличие маркировки	<u>имеется</u>
1.3.	Приточно-вытяжная вентиляция	
	❖ санитарное состояние;	<u>чистое</u>
	❖ проведение очистки вентиляции	<u>проводится</u>
1.3.	Хранение суточной пробы:	
	❖ состояние контейнеров для хранения СП;	<u>удовлетвор.</u>
	❖ состояние ёмкостей для хранения СП;	<u>чистые</u>

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

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