

Чек лист 1
контроль за санитарным состоянием пищеблока

от «12» ноября 20 24 г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель - Репина Елена Викторовна,
Члены комиссии: Иванова Анна Ивановна, Грифорова
Марина Александровна

составила настоящий акт о проверке санитарного состояния пищеблока:

№ п/п	Проверяемые показатели	Результаты проверки
I. Состояние пищеблока		
1.	Пищеблок:	
	чистота посуды	соответств.
	состояние стен, полов, радиаторов	соответств.
	наличие насекомых	отсутств.
	наличие маркировки на посуде	имеется
2.	Подсобное помещение:	
	чистота посуды	соответств.
	состояние стен, полов, радиаторов	соответств.
	наличие насекомых	отсутств.
	наличие маркировки на посуде	имеется
II. Состояние оборудования		
2.1.	Электрическая плита:	
	❖ состояние нагревательных элементов;	чистые в рабочем состоянии
	❖ состояние духового шкафа;	чистый
	❖ состояние диэлектрического коврика;	чистый
	❖ состояние заземления корпуса электроплиты	в рабочем состоянии
2.2.	Холодильники:	

	❖ своевременность разморозки;	<i>своевременно</i>
	❖ результат обработки;	<i>чистые</i>
	❖ соблюдение температурного режима;	<i>соблюдается</i>
	❖ наличие маркировки	<i>имеется</i>
2.3.	Приточно-вытяжная вентиляция	
	❖ санитарное состояние;	<i>чистое</i>
	❖ проведение очистки вентиляции	<i>проводится</i>
2.3.	Хранение суточной пробы:	
	❖ состояние контейнеров для хранения СП;	<i>удовлетв.</i>
	❖ состояние ёмкостей для хранения СП;	<i>чистые</i>
	❖ наличие сопроводительной информации к отбору СП	<i>имеется</i>
2.4.	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>
2.5.	Состояние кухонных ножей:	
	❖ наличие маркировки;	<i>имеется</i>
	❖ соответствие количественному требованию;	<i>соответств.</i>
	❖ правильность обработки и хранения КН;	<i>соблюдается</i>
	❖ состояние держателей для КН	<i>чистые</i>
2.6.	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>
2.7.	Состояние производственных столов:	
	❖ наличие маркировки;	<i>имеется</i>
	❖ соответствие количественному требованию;	<i>соответств.</i>
	❖ санитарное состояние	<i>чистые</i>
2.8.	Состояние технологического оборудования:	
	❖ наличие маркировки;	<i>имеется</i>

	❖ соответствие количественному требованию;	<i>соответств.</i>
	❖ санитарное состояние	<i>чистое</i>
2.9.	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>чистое</i>
2.10.	Состояние шкафа для хранения хлеба:	
	❖ наличие вентиляционных отверстий;	<i>имеется</i>
	❖ санитарное состояние;	<i>чистое</i>
	❖ наличие средств для обработки поверхности шкафа	<i>имеется</i>
III. Уборочный инвентарь		
3.1.	Состояние уборочного инвентаря:	
	❖ наличие маркировки;	<i>имеется</i>
	❖ соответствие количественному требованию;	<i>соответствует</i>
	❖ санитарное состояние;	<i>чистое</i>
	❖ соблюдение требований к хранению	<i>соблюдается</i>
3.2.	Состояние ветоши:	
	❖ наличие маркировки;	<i>имеется</i>
	❖ санитарное состояние;	<i>удовлетв.</i>
	❖ наличие ёмкостей для обработки	<i>имеется</i>
3.3.	Состояние вёдер:	
	❖ наличие маркировки;	<i>имеется</i>
	❖ санитарное состояние;	<i>удовлетв.</i>
	❖ своевременный вынос отходов	<i>выполн.</i>
IV. Одежда работников пищеблока		
4.1.	Наличие спецодежды:	
	❖ головной убор;	<i>имеется</i>
	❖ халат для уборки помещения;	<i>имеется</i>
	❖ фартуки;	<i>имеется</i>
4.2.	Состояние спецодежды	<i>чистое</i>
V. Выполнение инструкций по ОТ и ТБ		
5.1.	Наличие инструкций по ОТ и ТБ	<i>имеется</i>

5.2.	Наличие инструкций по СанПиН	<i>имеются</i>
5.3.	Соблюдение требований инструкций	<i>соблюдаются</i>
5.4.	Журнал учёта времени работы облучателя-рециркулятора воздуха ультрафиолетового бактерицидного	<i>ведётся</i>

Дата: 14. ноября 2024 г.

Члены комиссии:

Ремиза К.П. Ремиза
Михайлов И.И. Михайлов
Трифонов М.А. Трифонов

Ознакомлены:

Шатрова Е.А. Шатрова
Ромашова Е.Т. Ромашова
Ромашова Е.Т. Ромашова
Степанова З.А. Степанова
Кузнецов И.Ф. Кузнецов
Климова В.В. Климова