

АКТ ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

от «15» 04 20 15 г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель - Ретина Кошир Ретинаевич
Гущенко Анна Ивановна
Брицалова Мария 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 рабочем 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>удовлет.</u>

	❖ состояние ёмкостей для хранения СП;	удовл.
	❖ наличие сопроводительной информации к отбору СП	имеется
1.4.	Состояние разделочных досок для сырой и варёной продукции:	
	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ соответствие количественному требованию;	соответ.
	❖ правильность обработки и хранения РД;	отвешивают
	❖ состояние держателей для РД;	чистые
	❖ наличие трещин, шербинок	нет
1.5.	Состояние кухонных ножей:	
	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ соответствие количественному требованию;	соответ.
	❖ правильность обработки и хранения КН;	соблюдается
	❖ состояние держателей для КН	чистые
1.6.	Состояние контрольно-измерительного оборудования (весы):	
	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ соответствие количественному требованию;	соответств.
	❖ наличие сертификата (удостоверения) по поверке	имеется
1.7.	Состояние производственных столов:	
	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ соответствие количественному требованию;	соответств.
	❖ санитарное состояние	чистые
1.8.	Состояние технологического оборудования:	
	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ соответствие количественному требованию;	соответ.
	❖ санитарное состояние	чистые
1.9.	Состояние ванн и котлов для обработки продуктов питания и мытья рук:	
	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ соответствие количественному требованию;	соотв.
	❖ санитарное состояние	чистые
1.10.	Состояние шкафа для хранения хлеба:	

	❖ наличие вентиляционных отверстий;	имеется
	❖ санитарное состояние;	хорошо
	❖ наличие средств для обработки поверхности шкафа	имеется

II. Уборочный инвентарь

2.1. Состояние уборочного инвентаря:

	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ соответствие количественному требованию;	соответств.
	❖ санитарное состояние;	удовлетв.
	❖ соблюдение требований к хранению	есть,

2.2. Состояние ветоши:

	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ санитарное состояние;	удовлет.
	❖ наличие ёмкостей для обработки	имеется

2.3. Состояние вёдер:

	❖ наличие маркировки;	имеется
	❖ санитарное состояние;	удовлет.
	❖ своевременный вынос отходов	осуществ.

III. Одежда работников пищеблока

3.1. Наличие спецодежды:

	❖ головной убор;	имеется
	❖ халат для уборки помещения;	имеется
	❖ фартуки;	имеется

3.2. Состояние спецодежды

хорошо

IV. Документация

4.1. Наличие документации:

	❖ гигиенический журнал (сотрудники)	ведет. своевр.
	❖ журнал учёта температурного режима холодильного оборудования пищеблока;	ведется
	❖ журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	ведется
	❖ журнал бракеража готовой пищевой продукции;	ведется
	❖ журнал учёта отходов (мясо, овощи);	ведется

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

Дата: 15.04.2025

Члены комиссии:

Петушкова И.П. Верина
Трифонова М.П. Жу

Ознакомлены:

Петушкова И.П. Жу
Трифонова М.П. Жу