

АКТ

ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

от «01» октября 2026 г.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Суменко Т.В., Лепехиной Т.В., Дан Е.В., Алтынбаевой Г.М.

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;                      | удов.               |
|                                  | ❖ состояние духового шкафа;                                | удов.               |
|                                  | ❖ состояние диэлектрического коврика;                      | удов.               |
|                                  | ❖ состояние заземления корпуса электроплиты                | удов.               |
| 1.2.                             | Холодильники:                                              |                     |
|                                  | ❖ своевременность разморозки;                              | соот-мо             |
|                                  | ❖ результат обработки;                                     | удов.               |
|                                  | ❖ соблюдение температурного режима;                        | соот-се             |
|                                  | ❖ наличие маркировки                                       | в наличии           |
| 1.3.                             | Приточно-вытяжная вентиляция                               |                     |
|                                  | ❖ санитарное состояние;                                    | удов.               |
|                                  | ❖ проведение очистки вентиляции                            | удов.               |
| 1.3.                             | Хранение суточной пробы:                                   |                     |
|                                  | ❖ состояние контейнеров для хранения СП;                   | удов.               |
|                                  | ❖ состояние ёмкостей для хранения СП;                      | удов.               |
|                                  | ❖ 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;                 | соот-бт             |
|                                  | ❖ правильность обработки и хранения РД;                    | соот-ма             |
|                                  | ❖ состояние держателей для РД;                             | удов.               |
|                                  | ❖ наличие трещин, щербинок                                 | отс-ют              |
| 1.5.                             | Состояние кухонных ножей:                                  |                     |
|                                  | ❖ наличие маркировки;                                      | в наличии           |

|                                         |                                                                           |           |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                         | ❖ соответствие количественному требованию;                                | соот-ет   |
|                                         | ❖ правильность обработки и хранения КН;                                   | обр-ме    |
|                                         | ❖ состояние держателей для КН                                             | удов.     |
| 1.6.                                    | Состояние контрольно-измерительного оборудования (весы):                  |           |
|                                         | ❖ наличие маркировки;                                                     | в машинт. |
|                                         | ❖ соответствие количественному требованию;                                | соот-ет   |
|                                         | ❖ наличие сертификата (удостоверения) по поверке                          | в машинт. |
| 1.7.                                    | Состояние производственных столов:                                        |           |
|                                         | ❖ наличие маркировки;                                                     | в машинт. |
|                                         | ❖ соответствие количественному требованию;                                | соот-ет   |
|                                         | ❖ санитарное состояние                                                    | удов.     |
| 1.8.                                    | Состояние технологического оборудования:                                  |           |
|                                         | ❖ наличие маркировки;                                                     | в машинт. |
|                                         | ❖ соответствие количественному требованию;                                | соот-ет   |
|                                         | ❖ санитарное состояние                                                    | удов.     |
| 1.9.                                    | Состояние ванн и котлов для обработки продуктов питания и мытья рук:      |           |
|                                         | ❖ наличие маркировки;                                                     | в машинт. |
|                                         | ❖ соответствие количественному требованию;                                | соот-ет   |
|                                         | ❖ санитарное состояние                                                    | удов.     |
| 1.10.                                   | Состояние шкафа для хранения хлеба:                                       |           |
|                                         | ❖ наличие вентиляционных отверстий;                                       | в машинт. |
|                                         | ❖ санитарное состояние;                                                   | удов.     |
|                                         | ❖ наличие средств для обработки поверхности шкафа                         | в машинт. |
| <b>II. Уборочный инвентарь</b>          |                                                                           |           |
| 2.1.                                    | Состояние уборочного инвентаря:                                           |           |
|                                         | ❖ наличие маркировки;                                                     | в машинт. |
|                                         | ❖ соответствие количественному требованию;                                | соот-ет   |
|                                         | ❖ санитарное состояние;                                                   | удов.     |
|                                         | ❖ соблюдение требований к хранению                                        | свс-ме    |
| 2.2.                                    | Состояние ветоши:                                                         |           |
|                                         | ❖ наличие маркировки;                                                     | в машинт. |
|                                         | ❖ санитарное состояние;                                                   | удов.     |
|                                         | ❖ наличие ёмкостей для обработки                                          | в машинт. |
| 2.3.                                    | Состояние вёдер:                                                          |           |
|                                         | ❖ наличие маркировки;                                                     | в машинт. |
|                                         | ❖ санитарное состояние;                                                   | удов.     |
|                                         | ❖ своевременный вынос отходов                                             | свс-ме    |
| <b>III. Одежда работников пищеблока</b> |                                                                           |           |
| 3.1.                                    | Наличие спецодежды:                                                       |           |
|                                         | ❖ головной убор;                                                          | в машинт. |
|                                         | ❖ халат для уборки помещения;                                             | в машинт. |
|                                         | ❖ фартуки;                                                                | в машинт. |
| 3.2.                                    | Состояние спецодежды                                                      | удов.     |
| <b>IV. Документация</b>                 |                                                                           |           |
| 4.1.                                    | Наличие документации:                                                     |           |
|                                         | ❖ гигиенический журнал (сотрудники)                                       | в машинт. |
|                                         | ❖ журнал учёта температурного режима холодильного оборудования пищеблока; | в машинт. |
|                                         | ❖ журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях             | в машинт. |
|                                         | ❖ журнал бракеража готовой пищевой                                        | в машинт. |

|                                            |                                                      |                   |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|
|                                            | продукции;                                           |                   |
|                                            | ❖ журнал учёта отходов (мясо, овощи);                | <i>в наличии</i>  |
|                                            | ❖ журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | <i>в наличии</i>  |
|                                            | ❖ график закладки продуктов                          | <i>в наличии</i>  |
| <b>V. Выполнение инструкций по ОТ и ТБ</b> |                                                      |                   |
| 5.1.                                       | Наличие инструкций по ОТ и ТБ                        | <i>в наличии</i>  |
| 5.2.                                       | Наличие инструкций по СанПиН                         | <i>в наличии</i>  |
| 5.3.                                       | Соблюдение требований инструкций                     | <i>собл. - не</i> |

В ходе проверки нарушения выявлены \ не выявлены

Председатель комиссии

Члены комиссии:

  
 Суменко Т.В.  
  
 Лепехина Т.В.  
  
 Дан Е.В.  
  
 Алтынбаева Г.М.