

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красноуральская средняя общеобразовательная школа Оренбургского района»
Оренбургской области

АКТ
проверки санитарного состояния пищеблока

«30» 11 2020г.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Председатель комиссии: Ханайкина О.В., заместитель директора по ВР

Члены комиссии: Бородина К.В., социальный педагог

Новикова В.Ф., председатель Совета родителей

В присутствии: старшего повара Медведкиной И.В.

Провела проверку санитарного состояния пищеблока дошкольного образовательного учреждения и выявила следующее:

+ соответствует; - не соответствует; V частично соответствует

№ п/п	Проверяемый объект	Результат проверки
1	Санитарное состояние	
1.1	Плита: - чистота плит; - чистота стен около них; - чистота пола вокруг плиты; - чистота вытяжки.	+ + + +
1.2	Холодильное оборудование: - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	+ + +
1.3	Суточная проба: - состояние ящичков; - состояние банок; - наличие крышек; - правильность забора; - своевременность сменяемости и наличие продукции	+ + + + +
1.4	Доски для готовой продукции: - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - наличие трещин, щербинок	+ + + + +
1.5	Ножи для продукции: - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - качество заточки.	+ + + + +
1.6	Контрольные весы: - состояние; - правильность работы	+ +
1.7	Технологическое оборудование: - санитарное состояние; - состояние рабочее; - маркировка	+ + +
1.8	Состояние столов для готовой продукции	+
1.9	Хранение хлеба: - наличие тары (для белого и чёрного); - маркировка;	+ +

	- состояние стола; - состояние доски; - наличие ножа с маркировкой	+ + +
1.10	Хранение ветоши: - наличие тары; - наличие ветоши; - качество обработки и дезинфекции ветоши.	+ + +
1.11	Уборочный инвентарь: - швабра с маркировкой; - ведро с соответствующей маркировкой; - ветошь для пола и пыли (наличие, качество); - правильность хранения (в специальном полу).	+ + + +
1.12	Состояние раковин для мытья рук	+
1.13	Контрольное блюдо: - состояние уголка для хранения	+
1.14	Наличие посуды: - тарелки; - ложки, вилки; - стаканы (трещины, сколы); - соблюдение обработки; - санитарное состояние; - чистота касетниц.	+ + + + + +
1.15	Состояние накрывающих салфеток	+
1.16	Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды: - санитарное состояние.	+
1.17	Наличие моющих средств для мытья посуды: - сертификат соответствия.	+
1.18	Наличия посудомоечных ванн (машин), их состояния.	+
1.19	Общее санитарное состояние пищеблока	+
2	Одежда: - чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений; - наличие полотенца для рук (2 полотенца); - наличие халатов для уборки	+ + + + +
3	Документация: - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал витаминизации третьих блюд; - журнал генеральной уборки; - технологические карты приготовления блюд; - меню-раскладка; - правильность ведения документации	+ + + + + + + +
4	Выполнение требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности	+

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока: удовлетворительное

(удовлетворительное, неудовлетворительное)

Председатель комиссии: *С.А. Сакабкеева* (подпись) Сакабкеева О.А. (ФИО)

Члены комиссии: *Медведева* (подпись) Медведева К.В. (ФИО)
Новикова (подпись) Новикова Р.Р. (ФИО)

Ознакомлен *Медведева* (подпись) Медведева И.В. (Ф.И.О.)

Дата « 30 » 11 2020 г.